



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

INSTITUTO DE LETRAS

DEPARTAMENTO DE LETRAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO

CURSO DE LETRAS - TRADUÇÃO

NERDY NUMMIES: TRADUÇÃO TÉCNICA DE
UM LIVRO DE CONFEITARIA PARA NERDS

JULIANA ROLIM NOBRE MAIA

Brasília- DF

2017

JULIANA ROLIM NOBRE MAIA

***NERDY NUMMIES*: TRADUÇÃO TÉCNICA DE
UM LIVRO DE CONFEITARIA PARA NERDS**

Trabalho apresentado como requisito parcial à
obtenção do título de bacharel em Letras –
Tradução – Inglês, sob orientação da Prof.
Dra. Elisa Duarte Teixeira, do curso de Letras
– Tradução – Inglês da Universidade de
Brasília.

Brasília – DF

2017

JULIANA ROLIM NOBRE MAIA

NERDY NUMMIES: TRADUÇÃO TÉCNICA DE
UM LIVRO DE CONFEITARIA PARA NERDS

Trabalho apresentado como requisito parcial à
obtenção do título de bacharel em Letras –
Tradução – Inglês, sob orientação da Prof.
Dra. Elisa Duarte Teixeira, do curso de Letras
– Tradução – Inglês da Universidade de
Brasília.

Aprovado em: ____ / ____ / ____

Prof. Dra. Elisa Duarte Teixeira
Universidade de Brasília
Orientadora

Prof. Dra. Cristiane Roscoe Bessa
Universidade de Brasília
Avaliadora

Prof. Dra. Flávia Cristina Cruz Lamberti Arraes
Universidade de Brasília
Avaliadora
AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar eu gostaria de agradecer a Deus, pois é Ele quem sempre me deu forças para acreditar em mim e ter fé. Também queria agradecer a minha família que sempre me apoiou e continua a me apoiar em tudo o que eu faço. Pai e Mãe, muito obrigada por me amarem, por acreditarem em mim, por serem pacientes comigo e por proporcionarem essa vida maravilhosa que eu tenho. Bibi, minha irmã, obrigada por ser minha grande amiga e me aguentar sempre indo em seu quarto para te incomodar e obrigada por me ajudar em todas as horas que tive dúvidas ou quando queria desistir de tudo e dizer chega. Fiona e Belinha, obrigada por serem as gatinhas mais lindas e me acompanharem em todas as noites, que precisei ficar acordada fazendo meu TCC. Amo todos vocês!

Queria agradecer às minhas amigas, Marina, Larissa Magalhães e Larissa Schieti por serem essas pessoas maravilhosas na minha vida. Vocês são o meu grupinho, as pessoas com quem eu mais me identifico e me divirto. Vocês sempre me apoiam e me ajudam quando estou com dificuldades. Vocês são as melhores amigas do mundo e eu amo todas vocês.

Por fim, queria agradecer a todos os professores que tive ao longo da vida, em especial a minha orientadora Elisa. Professora, nós nos conhecemos por acaso e por causa da Marina, que me disse que você era expert em tradução culinária, eu te escolhi como orientadora. Essa foi sem dúvida uma das melhores escolhas que já fiz. Obrigada por ser paciente comigo e por acreditar que eu era capaz. Sem você eu não poderia ter

concluído este trabalho e não teria crescido tanto como pessoa e como tradutora. Muito obrigada por tudo!

RESUMO

A tradução técnica possui pouco destaque no âmbito das discussões acadêmicas. Porém, em se tratando do mercado tradutório, ela é a área de maior predominância e rentabilidade. A tradução culinária, por sua vez, também cresce devido ao aumento dos materiais produzidos nessa área o que, conseqüentemente, aumenta a demanda por traduções. Porém, apesar desse crescimento, há uma carência de dicionários especializados que possam suprir as necessidades terminológicas do tradutor, principalmente para a culinária e, mais ainda, para a confeitaria, que praticamente não possui nenhum material disponível. Desta maneira, este trabalho tem como objetivo propor a tradução de um excerto do livro de confeitaria *The Nerdy Nummies Cookbook*, de Rosanna Pansino, e também realizar a compilação de uma amostra de glossário de confeitaria feito por meio da Linguística de Corpus. Para tanto, a metodologia seguida para levar este trabalho a cabo envolveu o uso de um corpus especializado e da ferramenta *AntConc*, que foi usada diversas vezes durante as etapas de tradução e da compilação do glossário. Ao final do trabalho, percebemos que boa parte dos problemas era referente à terminologia, presentes em sua maioria nos ingredientes. Então, para a compilação do glossário, selecionamos as palavras com maior frequência no texto, ou seja, as que continham um certo padrão lexical, a exemplo da palavra *cake*, que foi a mais frequente. Sendo assim, espero que com este trabalho possa ter contribuído para demonstrar a importância da tradução culinária no âmbito da tradução técnica, mas também a importância de se criarem dicionários técnicos que sejam voltados para as necessidades do tradutor.

Palavras-chave: tradução técnica; tradução culinária; dicionários especializados; Linguística de Corpus; confeitaria.

ABSTRACT

Technical translation has little prominence in the scope of the academic discussions. However, in the the translation market, it is the area of greatest predominance and profitability. Culinary translation, on the other hand, also grows due to the increase of the materials produced in this area which, consequently, increases the demand for translations. However, in spite of this growth, there is a lack of specialized dictionaries that can meet the terminological needs of the translator, especially for cooking and, even more, for confectionery, which has practically no material available. In this way, this work aims to propose the translation of an excerpt from the confectionery book *The Nerdy Nummies Cookbook*, by Rosanna Pansino, and to compile a sample of a confectionery glossary made through Corpus Linguistics. To do so, the methodology used to carry out this work involved the use of a specialized corpus and the *AntConc* tool, which was used several times during the translation and compilation stages of the glossary. At the end of the work, we realized that most of the problems were related to the terminology, present mostly in the ingredients. Then, for the compilation of the glossary, we selected the most frequent words of the text, that is, those that contained a certain lexical pattern, like the word *cake* , which was the most frequent one. In conclusion, I hope that this work may have contributed to demonstrate the importance of culinary translation within technical translation, but also the importance of creating technical dictionaries that are made for the translator's needs.

Keywords: technical translation; culinary translation; specialized dictionaries; Corpus Linguistics; confectionery.

Lista de Figuras

Figura	Título	Pg.
1	Linhas de concordância para <i>sugar</i> no corpus do original <i>Nerdy Nummies</i>	27
2	Linhas de concordância para a palavra <i>sugar</i> alinhadas pelas 3 palavras à direita	28
3	Lista de palavras do excerto do original <i>Nerdy Nummies</i> usado na tradução	29
4	Lista de palavras chave do original usando um corpus de língua geral como referência	29
5	Parâmetros de pesquisa do <i>TermoStat</i>	35
6	Parte dos resultados do <i>TermoStat</i>	36
7	Lista de palavras-chave do original escolhido para tradução	37
8	Linhas de concordância para a palavra-chave <i>cake</i> , ordenada alfabeticamente pelas 3 primeiras palavras à direita do nóculo	38
9	Exemplo do Graham Chacker	52
10	Exemplo do Biscoito Maisena Bauducco	52
11	Exemplo de ocorrências da palavra “biscoito maisena” no corpus Cortec	52
12	Capa frontal e traseira do livro <i>Nerdy Nummies</i>	63
13	Índice do livro <i>Nerdy Nummies</i>	63
14	Exemplo de receitas da parte <i>Receitas Básicas</i>	64
15	Exemplo da primeira página da receita <i>Robô no Palito</i> da parte <i>Fantasia e Ficção Científica</i>	64
16	Exemplo da segunda página da receita <i>Robô no Palito</i> da parte <i>Fantasia e Ficção Científica</i>	65

Lista de Tabelas

Tabela	Título	Pg.
1	Tradução de títulos da seção <i>Receitas Básicas</i> do original	43
2	Tradução dos títulos da seção <i>Fantasia e Ficção Científica</i> do original	45
3	Tradução dos títulos da seção <i>Delícias Geeks</i> do original	46
4	Tradução das descrições de receita da seção <i>Fantasia e Ficção Científica</i> do original.	47
5	Tradução de ingredientes de seções variadas do original.	50
6	Tradução de ingredientes de seções variadas do original.	53
7	Tradução do modo de fazer da seção <i>Receitas Básicas</i>	54
8	Exemplo de conversão de medidas de fôrmas	55
9	Tradução do modo de fazer da seção <i>Receitas Básicas</i>	56

SUMÁRIO

1. Introdução.....	11
2. Referencial Teórico.....	15
2.1 Tradução Técnica	15
2.2 O tipo textual receita	18
2.3 Terminologia para a tradução.....	22
2.4 Linguística de Corpus	27
3. Metodologia.....	33
3.1 Preparo do Original	33
3.2 Levantamento dos termos do original	35
3.3 Identificação de equivalentes em dicionários existentes e em corpus especializado ...	39
3.4 Tradução.....	41
3.5 Complementação e Finalização do Glossário	42
4. Relatório de Tradução.....	44
4.1 Títulos.....	44
4.2 Descrições das Receitas	48
4.3 Ingredientes.....	50
4.4 Modo de Fazer	55
5. Conclusão	59
Bibliografia.....	61
Anexo I	64
Anexo II	68
Anexo III	140

1. Introdução

A culinária é algo que sempre me encantou. Desde pequena sempre tive contato com a cozinha e, à medida que fui crescendo, comecei a me aventurar a fazer receitas, principalmente de confeitaria. Me divirto ao tentar preparar bolos, biscoitos e doces diversos e, por ser algo com que gosto de trabalhar, optei por escolher a confeitaria como tema para este meu trabalho de conclusão de curso.

O livro que escolhi para traduzir é de autoria da norte-americana Rosanna Pansino, que conheci por meio de seu canal de *Youtube* chamado *Nerdy Nummies*¹, criado em 2011. Ele se diferencia dos demais programas de culinária devido à sua proposta de apresentar as receitas de uma forma inusitada – de maneira divertida e envolvendo a temática *geek*, isto é, a cultura que usa as pessoas que têm interesse por tudo relacionado à tecnologia e à eletrônica, e também quadrinhos, filmes de ficção científica (como *Star Wars*, *De volta para o futuro*, *Planeta dos Macacos*, entre outros) e jogos eletrônicos².

Devido ao sucesso do referido programa, a autora lançou, em 2015, o livro *The Nerdy Nummies Cookbook* (PANSINO, 2015). Ele foi produzido com o mesmo formato do canal e do blog *Tumblr*³; portanto, possui todos os trejeitos e expressões linguísticas que a autora sempre usa, além de brincadeiras e anedotas, que são apresentadas nos títulos e nas descrições das receitas (vide Anexo I, por exemplo).

Além da motivação pessoal, a outra razão para a escolha do meu original foi a possibilidade de trabalhar com a tradução técnica. Desde que comecei a estudar tradução na UnB, a vertente técnica sempre foi a área com que mais me identifiquei. A partir dela, nós tradutores podemos trabalhar com textos de diversas especialidades,

¹ <https://www.youtube.com/user/RosannaPansino>.

² <https://www.significados.com.br/geek/>.

³ <http://rosannapansino.tumblr.com/>

como a medicina, a própria culinária, a economia, etc. Por ter uma grande diversidade de áreas de atuação, a tradução técnica é a mais requisitada no mercado tradutório, e costuma ser também a mais rentável (TEIXEIRA 2008, pg. 5). No caso da tradução culinária, esse panorama não é diferente, visto que ela vem crescendo dentro do mercado nacional devido ao aumento da produção de livros culinários, bem como blogs, sites de culinária, programas de televisão, etc.

Porém, como pontua Teixeira (2008, p. 19), ao mesmo tempo que vemos esse crescimento do número de traduções e conseqüentemente da sua importância no mercado, a tradução técnica parece não possuir a mesma relevância no âmbito das discussões teóricas sobre tradução. Apesar da diferença de 10 anos entre esse trabalho e a tese de Teixeira, boa parte dos textos teóricos dessa área ainda estão disponíveis somente em língua estrangeira, e os poucos que são em português do Brasil, ou estão desatualizados, ou fazem parte de publicações acadêmicas, artigos e periódicos de revistas de tradução.

Além do mais, o acervo de materiais especializados de apoio ao tradutor que atua na área técnica não é muito extenso, e nem sempre são produzidos por meio de um trabalho terminológico apropriado para suprir as necessidades do tradutor. Os poucos dicionários técnicos bilíngues disponíveis no mercado brasileiro para o par de línguas português-inglês geralmente possuem informações como definições dos termos (substantivos e, com sorte, verbos) e suas traduções. Além disso, boa parte deles contempla apenas as áreas ditas mais “nobres” do mercado, como a tradução jurídica, a econômica e a médica.

Com relação à culinária, também não temos muitos dicionários ou glossários disponíveis no mercado. Temos alguns dicionários em português do Brasil voltados para a culinária em geral e outros para uma temática específica como vinhos, café, etc.,

além de dicionários online em blogs e sites⁴. No caso dos dicionários bilíngues não encontramos quase nenhum exemplo, apenas alguns glossários, a exemplo do *Vocabulário para Culinária* (TEIXEIRA e TAGNIN, 2008). Em se tratando de confeitaria, não pudemos encontrar qualquer registro de dicionário voltado especificamente para a confeitaria no português do Brasil, apenas alguns blogs e sites⁵.

Uma forma de contornar essa questão da falta de dicionários para o tradutor especializado, conforme proposto por tradutores-terminólogos como Teixeira e Tagnin, é utilizar a Linguística de Corpus (que definiremos mais adiante, no item 2.4) na compilação e exploração de conjuntos criteriosos e representativos de textos eletrônicos semelhantes aos que precisamos produzir na língua de chegada – os corpora. Essas autoras sugerem também (Tagnin e Teixeira, 2012; Teixeira e Tagnin, 2008) que esses corpora sejam usados não somente como fonte de consulta durante a tarefa tradutória, mas como ponto de partida para a criação de materiais terminográficos mais voltados às necessidades do tradutor.

A exploração de corpora usando os princípios da Linguística de Corpus, conforme esperamos demonstrar neste trabalho, fornece informações úteis à tradução e, especialmente, à produção do texto traduzido na língua de chegada, tais como o contexto de utilização de uma palavra isolada ou combinação de palavras, se estas são comuns ou não nas línguas de partida e de chegada e em que parte específica do texto, se se associam a contextos positivos ou negativos nas duas culturas, entre outras coisas. Todas essas informações e mais outras são de extrema importância para que o tradutor possa produzir uma tradução que seja o mais natural e precisa possível na língua de chegada.

⁴ <http://www.aquinacozinha.com/dicionario-de-termos-culinarios/>

⁵ <https://decoracasa.wordpress.com/2011/08/10/glossario-de-confeitaria/> e <https://blog.novasafra.com.br/2015/07/25/glossario-da-confeitaria-francesa/>

Nosso objetivo no presente trabalho é, além de traduzir o excerto do original de Pansino (2015), tratar dessas várias questões que envolvem a tradução técnica, em especial a tradução culinária, para então propor uma tradução que seja, na medida do possível lida como se tivesse sido escrita originalmente na língua de chegada. Além disso, vamos apresentar um curto glossário técnico inglês-português das combinações lexicais mais representativas da confeitaria. Para tanto, dividimos o conteúdo do trabalho em 3 tópicos de discussão. No primeiro tópico, referente à seção 2, falo sobre meu referencial teórico, com enfoque em 4 pontos de discussão, a tradução técnica, tipo textual receita, terminologia e Linguística de Corpus. No segundo tópico, seção 3, explico a base metodológica que foi seguida para levar este trabalho a cabo e no último tópico, seção 4, faço um relatório de minha tradução com enfoque nos títulos, ingredientes, descrições das receitas e modo de preparo / fazer. A seguir, discorro então sobre a teoria na qual me apoiei para a realização deste trabalho.

2. Referencial Teórico

A tradução técnica está intimamente relacionada à terminologia. Assim, obras terminográficas como glossários e dicionários têm sido, historicamente, uma ferramenta de trabalho essencial para o tradutor técnico. Porém, para que esses materiais de consulta consigam auxiliar o tradutor de maneira mais efetiva na tarefa de produzir textos de qualidade, precisos e que soem naturais na língua de chegada, é necessário que sejam compilados a partir de textos autênticos e de alta circulação entre os usuários de uma dada área de conhecimento. Na ausência de materiais que atendam a esses requisitos, o tradutor pode, ele mesmo, coletar, consultar e/ou analisar coletâneas de textos semelhantes às que ele pretende produzir na língua de chegada utilizando ferramentas da Linguística de Corpus – abordagem que adotamos neste trabalho. No que se segue, abordo os fundamentos teóricos nos quais me apoiei. Os tópicos falam, respectivamente, da tradução técnica, do tipo textual “receita” e das particularidades dos textos instrucionais, da importância da terminologia para a tradução técnica e, por fim, do uso da Linguística de Corpus como abordagem para a tarefa tradutória e para a terminologia.

2.1 Tradução Técnica

A tradução técnica é uma prática que é tão antiga quanto a tradução literária. Porém, em se tratando das reflexões teóricas sobre tradução, a área da literatura sempre esteve no centro das discussões. Teixeira (2008) reflete sobre isso no primeiro capítulo

de sua tese de doutorado intitulada *A Linguística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para o tradutor*, dizendo:

Já afirmava Nord (1997: 29) que nenhuma teoria sobre a tradução – livre, literal, formal, dinâmica – explica completamente a tradução técnica. E, uma vez que não se tem notícia, até o momento, de uma Teoria da Tradução Técnica, é preciso pinçar contribuições a essa faceta da atividade tradutória em meio a pesquisas e reflexões realizadas sobre o tema em seu sentido mais lato. Mas isso não é tarefa fácil, já que a tradução técnica, como pontua Jody Byrne (2006, p. 1), nunca esteve no centro das reflexões sobre a tradução: sempre foi a “prima pobre”, o “patinho feio”, “regarded as little more than an exercise in specialised terminology and subject knowledge”⁶ – ainda que seja responsável por uma enorme fatia do mercado de tradução há algumas décadas (TEIXEIRA, 2008, p. 19).

Outros autores, como Maeve Olohan (2007) e Margaret Rogers (2015), também discutem essa falta de um estudo mais aprofundado sobre a tradução técnica. Ambas chegam a citar o mesmo autor, Javier Franco Aixelá que, em seu artigo “The Study of Technical and Scientific Translation: An Examination of its Historical Development” (AIXELÁ, 2004), procura mostrar e explicar, de forma detalhada, a evolução quantitativa e qualitativa da bibliografia sobre a tradução técnica e científica ao longo da história, em comparação com outros campos de pesquisa. Em suma, as duas autoras pontuam que, de acordo com os dados fornecidos pela pesquisa de Aixelá sobre o *Bibliography of Interpreting and Translation*⁷, a tradução literária tem um maior número de publicações em relação à tradução técnica. Além disso, o interesse em publicar algo

⁶ considerada como pouco mais que um exercício de terminologia e conhecimento especializado

⁷ Base de dados bibliográfica online sobre tradução e interpretação que foi criada em 2001 por Javier Franco. Possui versões pesquisáveis em 15 línguas e pode ser acessada gratuitamente pelo site: https://aplicacionesua.cpd.ua.es/tra_int/usu/buscar.asp?idioma=en

sobre a tradução técnica só começou a crescer relativamente a partir dos anos 1990, mas não o suficiente para figurar no centro das discussões sobre a tradução.

Apesar de a tradução técnica não receber a devida atenção no âmbito das reflexões sobre tradução, ela é a área mais requisitada no mercado tradutório e é também a mais rentável (TEIXEIRA, 2008, p. 5). A sua demanda profissional é de 80-90%, quando comparada com outras áreas (ROGERS, 2015, p. 20), e isso demonstra a relevância que ela tem no mercado atualmente e, por conseguinte, a importância que merecia ocupar nos estudos da tradução.

Uma consequência desse aumento da demanda por traduções é a necessidade de se ter mais ferramentas de auxílio ao tradutor. A tradução técnica demanda, mais do que outras áreas, o uso de ferramentas, como dicionários e glossários, para produzir textos que sejam tanto de qualidade, quanto naturais e precisos. Porém, a falta de rigor metodológico na criação de dicionários e glossários por parte dos terminólogos faz com que eles não tenham muita utilidade para o tradutor da área. Diante da importância dos dicionários especializados para o tradutor, decidi dedicar um dos tópicos deste capítulo à discussão desta relação entre terminologia e tradução técnica, o que será feito na seção 2.3.

Além dessa questão da terminologia, um outro aspecto importante do crescimento das traduções técnicas é a enorme expansão das subáreas técnicas nos últimos anos. No caso específico deste trabalho, temos como foco o crescimento exponencial da temática culinária. Com o aumento da produção de materiais da área em todo o mundo, especialmente em língua inglesa (TEIXEIRA 2008, P. 122), a demanda por esse tipo de tradução no Brasil só aumentou. Consequentemente, esta área continua figurando, como afirmou Teixeira (2008, p. 80) “com frequência cada vez maior, entre as áreas especializadas do mercado de tradução”.

Dentre os textos mais traduzidos no mercado da chamada tradução culinária estão, sem sombra de dúvidas, as receitas. No tópico a seguir apresento as principais características deste tipo textual e do gênero instrucional, abordando suas condições de produção e recepção e a maneira como estas afetam o trabalho do tradutor dessa área.

2.2 O tipo textual receita

Um tradutor culinário trabalha com vários tipos de textos culinários. Além dos livros de receita impressos, ele também faz tradução de receitas em formato online (em sites destinados à culinária, blogs, etc), de rótulos de alimentos, de matérias de jornais e revistas, além da legendagem de programas de televisão, etc (TEIXEIRA, 2008, p. 80). Neste trabalho, o foco será no tipo textual receita, um gênero discursivo que possui uma estrutura muito particular e em que predomina um propósito comunicativo específico: o instrucional.

Nós não temos livros em português do Brasil que sejam voltados para a criação de receitas, mas, em língua inglesa, dois livros trabalham essa questão particular da estrutura de receitas, constituindo-se em verdadeiros guias de redação / estilísticos para quem deseja escrever sobre culinária em língua inglesa. Um deles é *The Recipe Writer's Handbook*, de Barbara Gibbs Ostmann e Jane L. Baker (2001), que foca somente na escrita de receitas, e o outro é *Will Write for Food*, de Dianne Jacob (2005), que é um guia completo sobre a escrita de livros de receitas, críticas de restaurantes, artigos, biografias, ficções, etc. envolvendo temáticas culinárias.

Em ambos os livros, temos um detalhamento de como cada parte de uma receita deve ser escrita e, de acordo com as autoras de ambos, até elementos estruturais básicos, como colocar a lista de ingredientes na ordem em que serão usados na receita, têm importância para o gênero textual “receita”. A seguir, faço um apanhado dos pontos

mais importantes levantados por elas a respeito das regras básicas de como escrever bem uma receita:

- **Título:** deve ser descritivo, simples, informativo e interessante. Ao mesmo tempo que atrai o leitor, deve conter informações sobre a receita para que ele consiga imaginar o produto final. Não deve conter o uso de nomes de marcas ou palavras engraçadas ou com floreios.
- **Apresentação / Introdução:** é necessária pois é o que atrai o leitor e dá personalidade à receita. Pode mostrar as peculiaridades da receita, técnicas e ingredientes especiais, mostrar variações, descrever o prato, dar dicas ou contar um pouco sobre a história ou origem da receita. É escrita de um modo conversacional e pode até contar uma história engraçada ou emotiva sobre a receita.
- **Lista de Ingredientes:** deve dizer claramente quais são os ingredientes, especificando ao máximo a forma em que eles devem estar, como por exemplo “280g de manteiga com sal em temperatura ambiente”. Ingredientes devem ser listados por ordem de uso na receita, de acordo com o modo de fazer; dependendo da receita devem ser separados em subtítulos como “Para a cobertura” ou “Para o recheio” e , caso especifique um tipo de preparo, ele deve ser mencionado. As medidas dos produtos devem ser precisas e é interessante colocar mais de um sistema, se possível, especialmente para o público leigo, como “1 xícara (250 ml) de leite”.
- **Modo de fazer:** o autor deve pensar no seu público-alvo quando for escrever esta parte da receita, porque é feita com uma escrita técnica sistemática que deve ter um certo tom de animação para não ser

monótona. A informação deve ser completa, clara e concisa. Deve conter o uso de técnicas fáceis e simples de serem seguidas e, quando houver técnicas novas e que não são comuns, é necessário fazer a descrição. É importante separar o preparo em etapas, o que pode ser feito por meio de parágrafos ou com o uso de numeração. É necessário dar informações úteis para ajudar o leitor, como “a massa é muito grudenta”.

- **Rendimento:** deve estar incluso em cada receita. Quando possível, fornecer a quantidade e o tamanho das porções.
- **Notas:** devem ser colocadas ao fim de uma receita para dar informações adicionais que não se encaixariam em outro lugar da mesma. Podem ser substituições de ingredientes, equipamentos ou técnicas, dicas de preparo, etc.
- **Variações:** são indicadas ao fim de receitas quando o escritor achar necessário. Se forem sugerir uma mudança muito grande na receita, devem ter um nome próprio.
- **Informações nutricionais:** podem ser adicionadas ou não, e seu formato depende da publicação, do objetivo da receita, do público, etc.

A partir desses tópicos, podemos ver que o modo de escrita de uma receita é bem complexo e envolve uma série de especificidades, mas ambos os livros frisam que é importante que o autor de um livro de culinária coloque o seu próprio estilo em suas receitas, e que faça isso de uma maneira clara e concisa. E essa recomendação pode ser vista claramente no caso do livro de Rosanna Pansino, original de onde extraí o excerto traduzido para este trabalho.

O livro *The Nerdy Nummies Cookbook* (Nova Iorque, 2015, Atria Books) é, como disse anteriormente, diferente dos livros de receitas tradicionais. Ele contém elementos criativos que podem ser vistos desde a sua temática, que é *geek*, até os títulos e a estrutura das receitas. Ele não segue à risca as regras típicas desse tipo de gênero textual, pois a autora faz uso da mesma estrutura de seu canal e de seu blog. Os capítulos são separados por temas variados como, por exemplo, *Fantasy & Sci-Fi*, *Math & Science*, *Geeky Treats*⁸. Os títulos das receitas seguem essa mesma temática (por exemplo “Comic Book Cookies”), e são, por vezes, lúdicos (por exemplo, “Unicorn Poop”)⁹. Todas essas mudanças dão uma característica única ao texto e são um desafio a mais para a tradução.

Além dessas questões estruturais, podemos ver que as receitas, bem como qualquer outro texto, estão vinculadas às suas condições de produção e recepção, ou seja, quem escreve o texto e para quem essa pessoa está escrevendo. No caso de Rosanna Pansino, o seu livro de receitas é voltado para um público predominantemente americano e majoritariamente jovem. Portanto, ele foi produzido usando o sistema norteamericano de medidas; ou seja, os ingredientes, as quantidades, as fôrmas, e até mesmo os utensílios e as temperaturas estão todos num formato voltado para o público desta cultura específica.

Porém, a meu ver, a autora deveria levar em consideração não só o público dos Estados Unidos, mas também de outros países, visto que divulga suas receitas em meios que possuem uma projeção mundial (*Youtube*, *Tumblr*, *Instagram* e *Facebook*). Acredito que ela também deveria ter pensado em seu público estrangeiro. É possível ver que essa tarefa não é complicada ou irreal quando encontramos exemplos de outros *Youtubers* estrangeiros, como Gemma Stafford, que, ao divulgar suas receitas em seu

⁸ Fantasia e Ficção Científica, Matemática e Ciência, Delícias Nerds

⁹ “Biscoitos em Quadrinhos” e “Biscoito caca de unicórnio”, respectivamente.

canal de *Youtube* e em seu site *Bigger Bolder Baking*¹⁰, sempre faz uma pausa ou um parêntese para fazer conversões de medidas ou indicar substituições de certos produtos por outros mais acessíveis em outros países.

Deste modo, um texto exclusivamente voltado para um certo tipo de cultura, como é o caso do original que escolhi para traduzir, dificulta o trabalho do tradutor, pois este deve se “desdobrar” para conseguir encontrar os equivalentes corretos para todos os termos comuns em uma determinada cultura, o que nem sempre é possível. E esse é apenas um dos problemas de ordem cultural impostos pela terminologia especializada de uma receita culinária. Na seção a seguir, vou explicar brevemente o que é a terminologia para depois discutir sobre essa relação entre texto, cultura, terminologia e tradução, para depois abordar outras questões sobre a terminologia e também sobre este que é um dos principais materiais de apoio ao tradutor técnico: o dicionário especializado.

2.3 Terminologia para a tradução

A Terminologia, de acordo com Pavel e Nolet (2002, p. xvii), é uma disciplina derivada da linguística aplicada que estuda os conceitos e termos usados em textos de “línguas de especialidade”, que são as linguagens técnicas como a da medicina, a jurídica, a da culinária, etc. No entanto, podemos ver que essa definição não contempla o fato de que esses textos, além de terem uma linguagem especializada, também estão inseridos em uma determinada cultura, o que afeta diretamente a sua terminologia.

João Azenha Júnior estudou esta relação entre os textos técnicos e cultura em seu livro *Tradução Técnica e Condicionantes Culturais* (1999). Para ele, o texto técnico

¹⁰ <https://www.biggerbolderbaking.com/> e <https://www.youtube.com/user/GemmaStafford>.

é uma estrutura de múltiplas facetas que possui uma realidade cultural e é condicionado por suas questões de produção, tradução e recepção (AZENHA 1999, p. 11). Ou seja, a realidade cultural na qual um texto técnico está inserido afeta diretamente o modo como ele é estruturado, o que se reflete em sua terminologia e, conseqüentemente, na sua tradução.

No caso da tradução de receitas, podemos confirmar o quanto essa questão cultural afeta o texto técnico e, por conseguinte, o trabalho do tradutor. Como mencionado no tópico anterior, o fato de Rosanna Pansino ter escrito seu texto voltado para o público americano, fez com que tivesse uma terminologia muito própria da cultura americana, o que tornou o trabalho de tradução ainda mais desafiador. As autoras Delia Chiaro e Linda Rossato se referem a dificuldades como essas, chamando-as de “thorny issues” (questões espinhosas), ao comentarem sobre essa relação entre cultura, comida e tradução no artigo *Food and translation, translation and food* (2015).

By searching for analogies between translation and food and by exploring intersections between cultural and linguistic aspects of food, the contributors to this issue deal with intriguing and stimulating aspects of translation theory as well as a number of thorny issues faced by professional translators¹¹ (CHIARO e ROSSATO 2015, p. 238).

Além das questões culturais e terminológicas, outro elemento importante a se destacar em um texto técnico é a questão da padronização da língua, que é um conceito muito utilizado em Linguística de Corpus, apresentada com mais vagar no item 2.4 a seguir. Um texto técnico, além de evidentemente ter uma terminologia especializada, também tem uma “padronização” dos contextos em que essas terminologias aparecem,

¹¹ Ao procurarem por analogias entre tradução e comida e ao explorarem as interseções entre os aspectos linguísticos e culturais da comida, os que contribuem para essa questão lidam com aspectos da teoria da tradução que são intrigantes e estimulantes, assim como um número de questões espinhosas enfrentadas por tradutores profissionais.

como é o caso das fraseologias especializadas. No trecho a seguir, Berber Sardinha explica o que se entende por padronização em Linguística de Corpus.

Quando se diz que a variação [linguística] não é aleatória, na verdade, está se afirmando que a linguagem é *padronizada* ('patterned'). A padronização se evidencia pela recorrência, isto é, uma colocação, coligação ou estrutura, que se repete significativamente, mostra sinais de ser na verdade um *padrão* lexical ou léxico-gramatical. A linguagem forma padrões que apresentam regularidade (se mostram estáveis em momentos distintos, isto é, tem frequência comparável em corpora distintos) e variação sistemática (correlacionam-se com variedades textuais, genéricas, dialetais, etc). (BERBER SARDINHA 2000, p. 351)

Tomemos as receitas, em que essa padronização pode ser vista por meio de frases típicas que encontramos, por exemplo, em seu modo de fazer / preparo. Em minha tradução, temos exemplos de frases como “Preheat the oven to 325°F”, “Grease a 9 x 13-inch metal baking pan” ou “Bake until a wooden pick inserted in the center comes out clean, 45 to 50 minutes”¹², que são recorrentes em qualquer receita e sempre seguem um mesmo padrão. Diante de estruturas formuladas como essas, o tradutor deve tentar fazer uma tradução que não soe estranha na língua de chegada, que seja natural. Para um texto traduzido alcançar essas características, é necessário que o tradutor tenha um conhecimento razoável sobre o assunto com o qual ele vai trabalhar, um excelente domínio das línguas de trabalho e, além disso, deve se apoiar nos dicionários técnicos e demais materiais de consulta para resolver problemas pontuais de terminologia.

Para que um tradutor possa utilizar um dicionário, é necessário que este seja formulado de modo a atender às suas necessidades específicas (TEIXEIRA 2008, p. 53). No entanto, como mencionamos anteriormente, boa parte dos dicionários não são feitos

¹² “Pré-aqueça o forno a 160°C”, “Unte uma forma de 35 x 25 cm” e “Asse por 45 a 50 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo”, respectivamente.

com o propósito específico de serem voltados para tradutores e nem são compilados a partir de uma metodologia adequada e, portanto, não chegam a suprir essas necessidades dos tradutores.

Uma boa parte dos dicionários bilíngues especializados disponíveis atualmente em português brasileiro, salvo exceções, consiste em meras listas de termos, muitos deles monovocabulares, por vezes recompiladas a partir de outras listas semelhantes, baseadas em informações desatualizadas e de confiabilidade duvidosa. (TEIXEIRA 2003 e 2004, *apud* TEIXEIRA 2008, p. 3)

Ao longo do meu percurso como estudante de tradução, pude perceber que há sim essa falta de dicionários voltados para o tradutor. Tomo como exemplo a minha primeira experiência de trabalho como profissional de tradução, em que tive que fazer a tradução de um texto jurídico. Para fazer este trabalho, utilizei um dicionário bilíngue jurídico que foi uma recomendação de meu professor de tradução jurídica. Porém, ao longo do processo de tradução, comecei a ter problemas com as fraseologias de um texto jurídico e, infelizmente, não pude usar o dicionário como ferramenta de auxílio, pois este só fornecia uma lista em ordem alfabética com os termos e suas traduções.

Agora, se é assim no caso da área jurídica, que é uma área dita privilegiada na tradução técnica, qual é o quadro da tradução culinária quanto aos dicionários técnicos? Infelizmente, a situação da culinária não é muito melhor que a da área jurídica. No ano em que Teixeira defendeu sua tese, em 2008, havia apenas 3 dicionários bilíngues (português-inglês) de culinária no Brasil. Este ano, ao fazer uma pesquisa simples no site da Livraria Saraiva por “dicionário de culinária”, obtive 4 resultados e, ao procurar por “dicionário gastronômico”, obtive 16 resultados, sendo que alguns eram repetição da pesquisa anterior e outros eram ou em dois formatos, livro e e-book, ou pertenciam a um domínio específico como “dicionário de vinhos”. Mesmo que seja claro que de 10

anos para cá houve um aumento na quantidade e na qualidade dos dicionários disponíveis, poucos são os que realmente suprem as necessidades do tradutor e, vale dizer, que até esses mais completos não são suficientes.

Um exemplo de dicionário especializado, que é adequado para o tradutor, é o *Vocabulário para Culinária* (TEIXEIRA e TAGNIN, 2008). Essa obra pertence à série *Mil e um termos* da editora SBS (Special Book Services), que é voltada para o público que necessita de um material mais especializado. Ele foi elaborado com o propósito de ajudar na busca de termos pertencentes à culinária e possui informações adicionais como comentários, exemplos de uso, comparações com outros termos, etc. Além disso, ele foi compilado a partir de um corpus especializado, tendo então a Linguística de Corpus como base metodológica. Porém, essa questão só será explicitada na seção seguinte.

Um tradutor, como produtor de textos em sua língua de chegada que devem ser naturais e, ao mesmo tempo, terminologicamente precisos, necessita de ferramentas que o auxiliem nesse trabalho. Caso as obras de referência disponíveis em suas línguas de trabalho não tragam informações suficientes para suprir suas necessidades em termos da produção textual na língua de chegada, um recurso a que ele pode recorrer é o uso de corpora, isto é, uma coletânea de textos semelhantes ao que ele precisa produzir na língua de chegada. A Linguística de Corpus é a área do saber que, quando usada como abordagem ou metodologia, permite alcançar este objetivo na tradução, além de auxiliar na produção de materiais terminográficos que realmente sirvam como apoio para o tradutor.

No tópico a seguir, último da fundamentação teórica, falarei sobre a Linguística de Corpus começando com uma breve introdução à área, para depois entrar na questão do seu uso como metodologia e como abordagem na tarefa tradutória. Por último, será

feita uma exposição sobre o uso da Linguística de Corpus para a criação de materiais mais úteis ao tradutor.

2.4 Linguística de Corpus

A Linguística de Corpus (L.C.), enquanto metodologia, se encarrega “da coleta de dados e da exploração de corpora, ou conjunto de dados linguísticos textuais coletados criteriosamente, com o propósito de servirem para a pesquisa de uma língua ou variedade linguística” (BERBER SARDINHA 2004, p. 3, *apud* TEIXEIRA 2008, p. 151). Para a L.C. é necessário que os corpora coletados sejam formados por textos autênticos e naturais, ou seja, textos que não foram traduzidos a partir de outra língua e que não foram criados com o objetivo de serem analisados.

Com a coleta desses textos autênticos, a L.C. pode então analisar a ocorrência de vários padrões linguísticos de uma língua ou linguagem especializada. Teixeira descreve esses padrões ao introduzir e exemplificar três conceitos-base da L.C. apresentados por Berber Sardinha (2004: 40):

- **colocação:** associação entre itens lexicais (p. ex. “presunto” co-ocorre com “fatiado” numa frequência maior do que com “laminado”);
- **coligação:** associação entre itens lexicais e gramaticais (p. ex. “vá VERBO-GERÚNDIO aos poucos”, “vá juntando/ misturando/ acrescentando aos poucos”);
- **prosódia semântica:** associação entre itens lexicais e conotação, que pode ser positiva, negativa ou neutra (p. ex. “gorduroso”, associa-se sempre a contextos negativos em culinária) (TEIXEIRA 2008, p. 169).

Entretanto, para que a L.C. identifique esses padrões, é necessário usar ferramentas próprias de programas computacionais que fazem análises de corpora eletrônicos, tais como o AntConc (ANTHONY, 2014), utilizado neste trabalho.

A ferramenta mais conhecida da L.C. são as linhas de concordância, chamadas em inglês de *concordance lines* e de KWIC (*Key Word in Context*), que apresentam todas ocorrências de uma dada palavra acompanhada de seu contexto imediato, uma por linha, como mostra a figura a seguir.

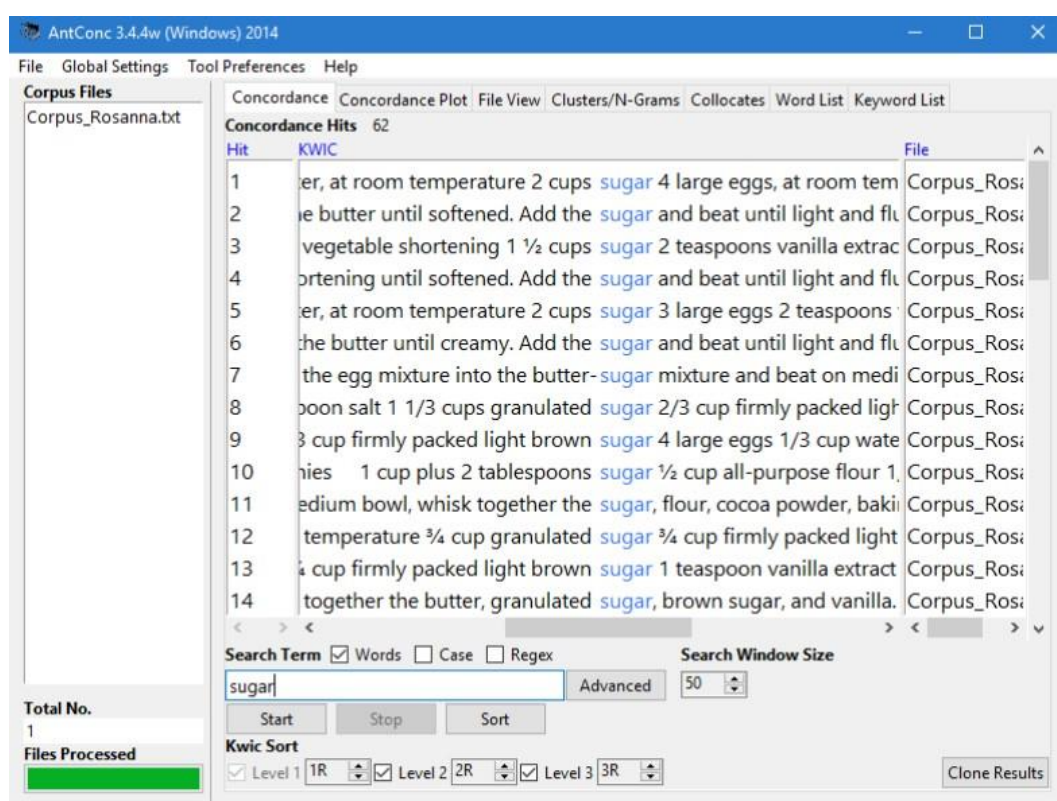


Figura 1: Linhas de concordância para *sugar* no corpus do original *Nerdy Nummies*

A observação dessas linhas de concordância e do contexto imediato da palavra de busca (nódulo), à direita e à esquerda (que pode ser ordenado até a terceira palavra de cada lado, como mostra a Figura 2), permite a identificação dos referidos padrões. Isto é, permite responder às perguntas que norteiam o trabalho em LC: quais são as palavras e/ou categorias / estruturas gramaticais que co-ocorrem com a palavra de busca

e qual é sua recorrência (frequência) no corpus? A que sentidos (positivos, negativos, neutros) esses padrões se associam, ou a que partes do texto (ingredientes, modo de fazer, por exemplo)? No texto especializado, esses padrões léxico-gramaticais são, na verdade, as unidades de tradução especializadas para as quais o tradutor necessitará estabelecer uma relação de equivalência com uma unidade de tradução na outra língua de trabalho.

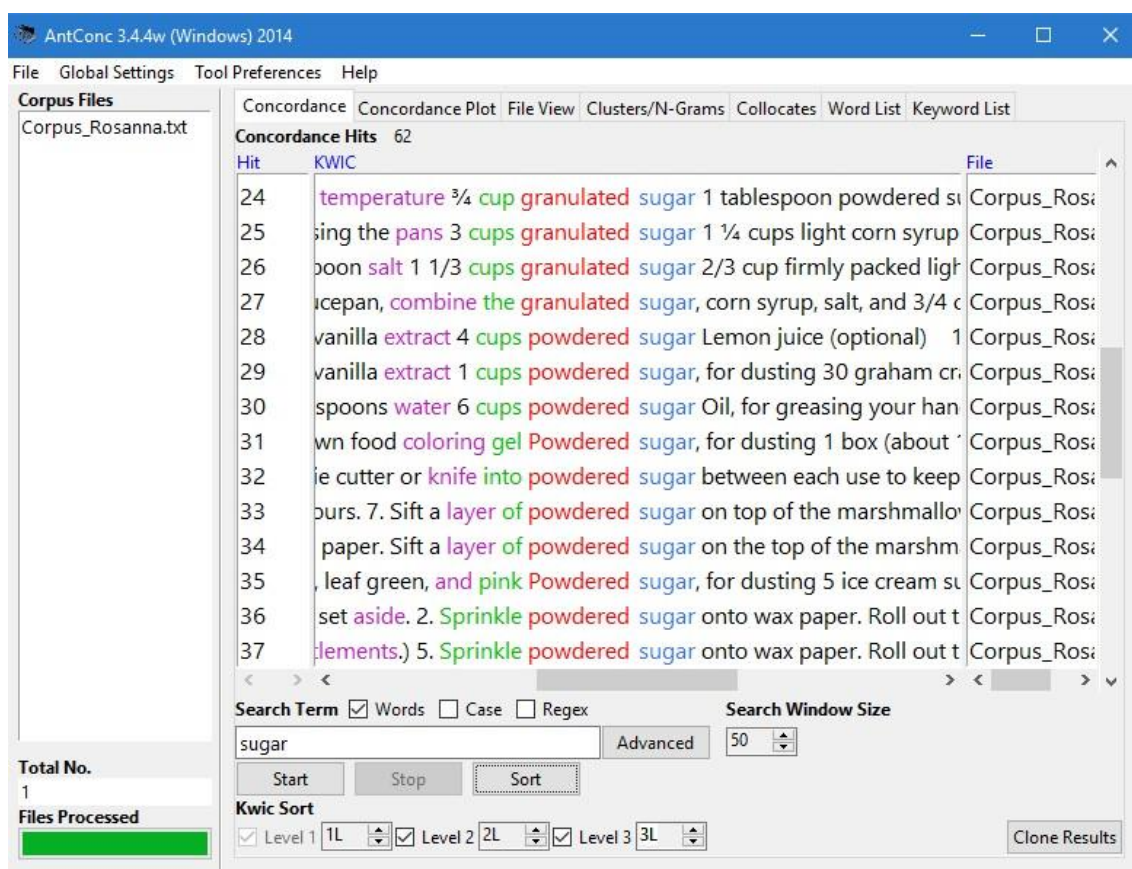


Figura 2: Linhas de concordância para a palavra *sugar* alinhadas pelas 3 palavras à esquerda

A pesquisa de padrões relevantes em um determinado corpus parte da identificação de suas palavras-chave, que são as palavras cuja ocorrência no corpus de estudo, na comparação com um corpus de referência (geralmente de língua geral, quando se está tentando levantar o vocabulário específico de uma área especializada),

são estatisticamente significativas. Isto é, a probabilidade de aquelas palavras identificadas como chave ocorrerem num texto semelhante aos que compõem o corpus de estudo (por exemplo, um corpus de receitas culinárias) é estatisticamente maior do que a probabilidade de elas ocorrerem em um texto do corpus de referência (no exemplo dado aqui, um texto da língua geral). As Figuras 3 e 4 mostram, respectivamente, um exemplo de lista de palavras (wordlist) e lista de palavras-chave (keyword list) usando *AntConc*.

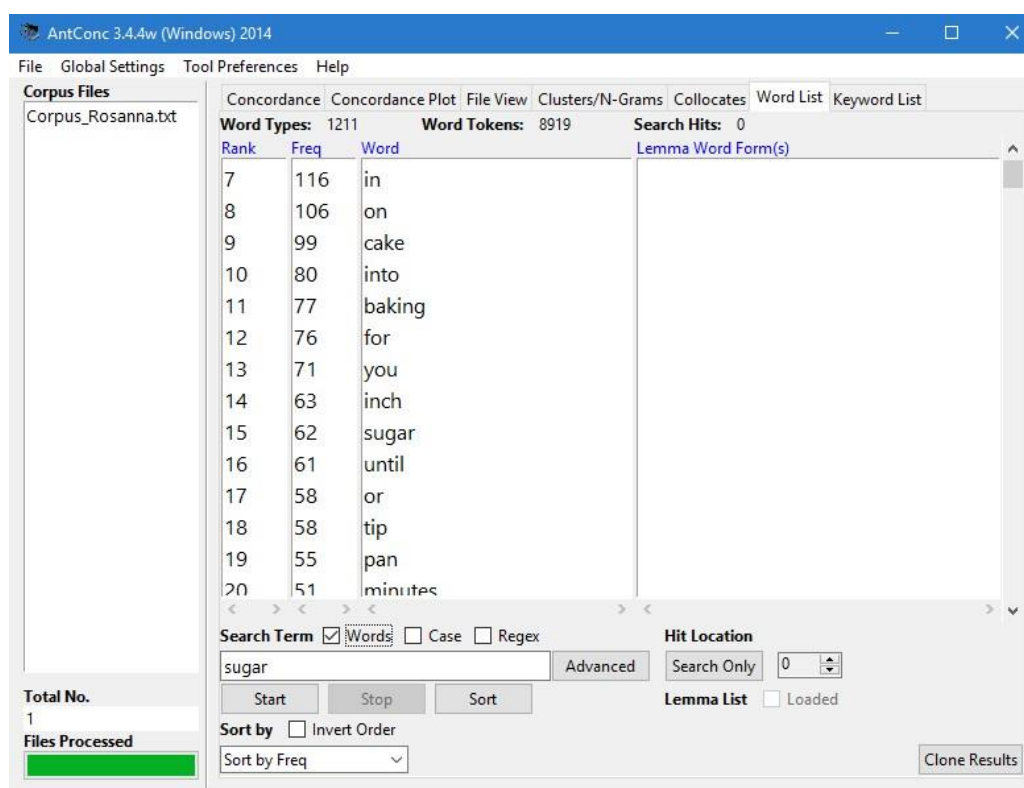


Figura 3: Lista de palavras do excerto do original *Nerdy Nummies* usado na tradução

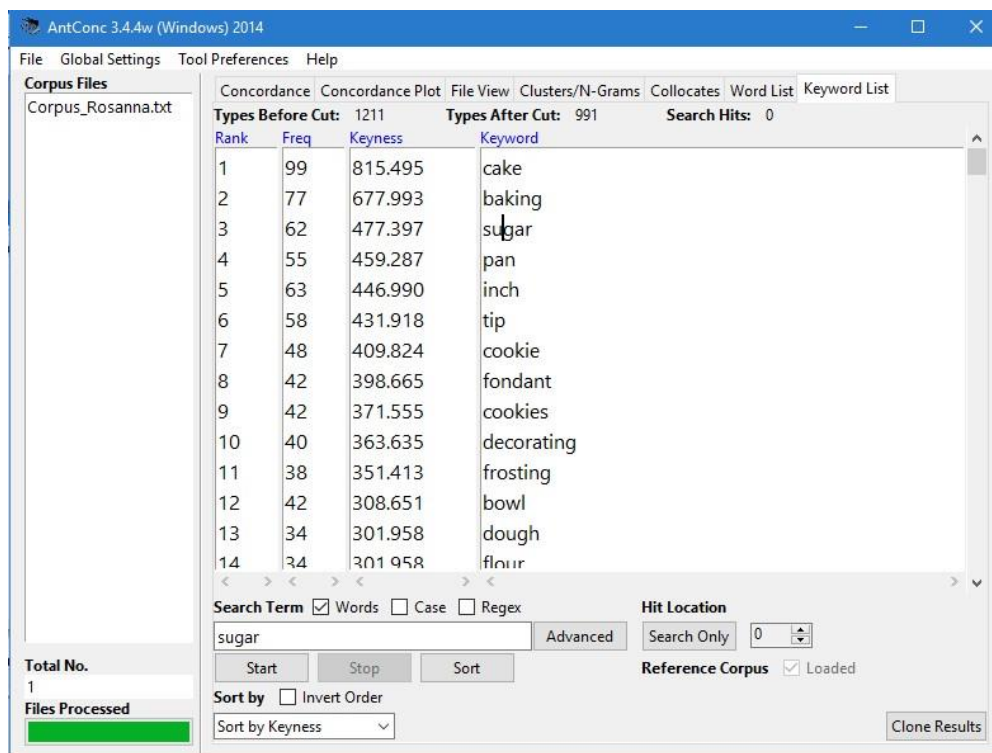


Figura 4: Lista de palavras-chave do original usando um corpus de língua geral como referência

A partir desta breve explicação, vejamos agora como a L.C. deve ser usada para realizar todas as tarefas de tradução e terminologia mencionadas anteriormente. Existem dois meios de se utilizar a L.C., como metodologia e como abordagem. Para o primeiro caso, ela é usada somente como uma ferramenta para fornecer exemplos e testar dados e hipótese de teorias diversas. Porém, quando é usada como abordagem, a L.C. fornece uma “visão da linguagem como probabilidade” (TEIXEIRA, 2008, pg. 154), ou seja, um texto passa a ser algo que não só fornece dados, mas também uma nova visão sobre como a língua funciona. Dessa perspectiva, a L.C. passa a ser usada para fazer a análise de tipologias textuais e dos padrões linguísticos e lexicais de um texto e, com isso, pode fornecer um novo olhar sobre a linguagem especializada e dados valiosos para a concepção de um dicionário que possa atender melhor às necessidades de produção textual do tradutor.

Um exemplo de uso da L.C. como abordagem para a criação de dicionários técnicos pode ser visto no *Vocabulário para Culinária* (TEIXEIRA e TAGNIN, 2008). Esse é um glossário que foi compilado à luz da L.C. para ser um aliado do profissional da tradução e, portanto, é estruturado de modo a fornecer o máximo de informações possíveis sobre os padrões léxico-gramaticais encontrados em receitas, ajudando, assim, o tradutor nas várias dificuldades que ele possa ter ao longo de sua tradução.

Para elaborar um glossário baseado nessa abordagem da L.C., é necessário seguir uma série de etapas. Primeiramente devem ser selecionados textos autênticos da área específica, em ambas as línguas de trabalho, para criar dois corpora com uma quantidade de palavras suficiente para se obter dados concretos. A partir daí, faz-se uma seleção das palavras mais frequentes, por meio da *wordlist*, para então fazer um recorte das palavras-chave que são mais significantes na língua. Depois disso, é necessário fazer a busca dos padrões léxico-gramaticais recorrentes para separar as palavras principais de suas co-ocorrências. A partir disso, faz-se então a busca dos equivalentes para esse padrão no corpus da outra língua e assim podemos elaborar um glossário.

Assim, um dicionário ou glossário que é feito a partir dessa abordagem contém mais informações que os feitos de maneira convencional. Enquanto a maioria dos dicionários possui apenas as definições dos termos (substantivos e, com sorte, verbos) e suas traduções, um dicionário feito por meio dessa abordagem pode possuir contextos de uso, sequências maiores de palavras (padrões) que podem ou não conter “termos” (= substantivos / verbos), fraseologias, verbos no qual o termo tem mais chances de ocorrer, etc.

Tendo apresentado as noções básicas das teorias nas quais me baseei para fazer minha tradução e compilar meu exemplo de glossário, na seção a seguir irei descrever a metodologia utilizada para a realização das várias etapas deste trabalho. O capítulo foi

subdividido em cinco tópicos que tratam, respectivamente, do preparo do original, do levantamento de termos, da identificação de equivalentes, da tradução em si e da finalização e complementação do glossário.

3. Metodologia

Para levar a cabo este meu trabalho de conclusão de curso, foi necessário seguir uma série de etapas antes e após a tarefa tradutória propriamente dita. Nesta seção, abordarei esses procedimentos realizados com o objetivo de preparar o texto original para a tradução, fazer o levantamento das unidades de tradução especializadas, identificar os equivalentes para essas unidades, fazer a tradução em si e complementar e finalizar o glossário inicialmente compilado para auxiliar na tarefa tradutória.

3.1 Preparo do Original

O original escolhido para a elaboração deste TCC pertence à área da gastronomia, mais precisamente à confeitaria, e, como foi dito nos tópicos anteriores,

ele possui uma temática diferente de muitos livros de culinária: a temática *geek*. O motivo de ter escolhido este livro foi o meu interesse pessoal pela área e pelo trabalho da autora, que já acompanhava pela internet. Além disso, a escolha foi devido ao meu interesse em trabalhar com uma obra diferenciada e que me traria muitos desafios ao longo do processo tradutório, enriquecendo o meu aprendizado como tradutora.

O primeiro passo foi comprar o livro na versão norte-americana da loja online *Amazon*, pois ele não é comercializado no Brasil. Em seguida, fiz a seleção de algumas seções do livro, “Fantasia e Ficção Científica” e “Delícias Geeks”, e de mais algumas receitas da seção de “Receitas Básicas”, pois estas estavam presentes nas seções mencionadas anteriormente. Não foi usado nenhum critério específico para fazer esta seleção, mas as partes escolhidas representam bem a temática *geek* e possuem uma grande variedade de receitas e terminologia variada, que foram úteis para a realização da complementação do glossário – que será abordado posteriormente.

Após escolher o texto original, foi necessário fazer o preparo do mesmo antes de começar a tradução em si. O livro não possui versão digital e, portanto, optamos por fazer a sua digitalização, para que ficasse mais fácil manipulá-lo por computador, fosse com as ferramentas de exploração de corpora e extração de candidatos a termo, fosse com os programas de auxílio à tradução (CAT Tools). Esse processo foi realizado com o auxílio de um software de OCR, o *ABBY FineReader*¹³. A sigla OCR significa *Optical Character Recognition* cuja tradução para o português é “Reconhecimento Óptico de Caracteres” e essa ferramenta permite que vários tipos de documentos, como papéis

¹³ O programa ABBYY FineReader é um software de OCR e PDF all-in-one que oferece ferramentas para acessar documentos e PDFs em papéis. Neste trabalho foi usada a versão Profissional 12 Brasil e para adquirir ou baixar a versão para teste é necessário acessar o site: <https://www.abbyy.com/pt-br/>.

digitalizados, arquivos em formato PDF e imagens, sejam convertidos em dados pesquisáveis e editáveis¹⁴.

Posteriormente, o texto teve que passar por um processo de limpeza, edição e conversão, em que limpei os defeitos que vêm com a digitalização de um texto em papel, depois editei para que tivesse um formato com menos elementos gráficos que o original e ao fim fiz a conversão para o formato .doc, que é compatível com o *Microsoft Office Word*.

3.2 Levantamento dos termos do original

Com a finalização do preparo do original, segue uma etapa crucial do processo tradutório, o levantamento de termos. Esse levantamento é algo necessário quando vamos fazer qualquer tipo de tradução, mas é ainda mais importante quando estamos trabalhando com um texto que pertença a alguma área técnica. Um texto técnico possui terminologias que são muito específicas de cada área e, portanto, a identificação prévia dos termos mais recorrentes facilita a tarefa tradutória e, no caso deste trabalho, também forneceu dados que ajudaram a realizar a última etapa de minha metodologia, que é a criação de um pequeno glossário de confeitaria.

O levantamento de termos foi feito primeiramente de maneira manual. A partir da leitura das receitas foram retirados inúmeros candidatos a termos que pertenciam ao domínio específico da confeitaria. Esses termos foram então compilados no Word em formato de tabela e eles eram, em sua maioria, pertencentes aos ingredientes das receitas, mas havia também termos encontrados nos títulos e modos de preparo.

¹⁴ Esta definição foi retirada do site <https://www.abbyy.com/pt-br/ocr/> acessado em 19/10/2017

Após esse primeiro passo, que já ajudou a criar uma certa familiarização com a terminologia específica da confeitaria, fiz um segundo levantamento de candidatos a termos utilizando o site *TermoStat*¹⁵ (DROUIN, 2003). Este site permite que o tradutor faça uma extração automática de candidatos a termos simples e complexos em um determinado corpus. Para utilizá-lo, foi necessário fazer uma compilação dos textos referentes aos capítulos escolhidos do original em um arquivo único no Word, para depois convertê-lo para o formato UTF-8 (texto sem formatação) com o auxílio do próprio Word, criando assim um arquivo com os textos originais. Após a conversão do texto, eu adicionei esse arquivo ao *TermoStat* e depois selecionei as opções para que ele fizesse a extração dos termos simples e complexos.

The screenshot displays the 'TermoStat Web 3.0' web application interface. At the top right, there are links for 'JulianaM', 'Aide', and 'Déconnexion'. The main title 'TermoStat Web 3.0' is prominently displayed. Below this, the 'Nouveau corpus' (New corpus) section contains a file selection area with a 'Fichier' label and a 'Procurar...' button. The 'Langue' (Language) is set to 'Anglais'. Under the 'Extraction' section, both 'termes simples' and 'termes complexes nominaux' are selected with checkboxes. A 'Catégories (1)' dropdown menu is also visible. A 'Lancer l'analyse' button is present. A warning message states: 'Tous les corpus soumis à TermoStat doivent être en format TEXTE BRUT. (pas de PDF, pas de Microsoft Word) Assurez-vous de les convertir avec Word, Adobe Acrobat ou tout autre logiciel approprié.' Below this, the 'Mes corpus' (My corpora) section shows a table with one entry: 'corpus_rosanna', accompanied by a British flag icon and a red 'X' icon. The 'Mes documents' (My documents) section at the bottom lists 'corpus_rosanna.txt'.

Figura 5: Parâmetros de pesquisa do *TermoStat*

¹⁵ <http://termostat.ling.umontreal.ca/>

O site então analisa a arquivo usando os parâmetros estatísticos preestabelecidos e gera uma grande tabela com cinco colunas: candidatos a termo, frequência, ocorrências, variantes ortográficas e classificação gramatical.

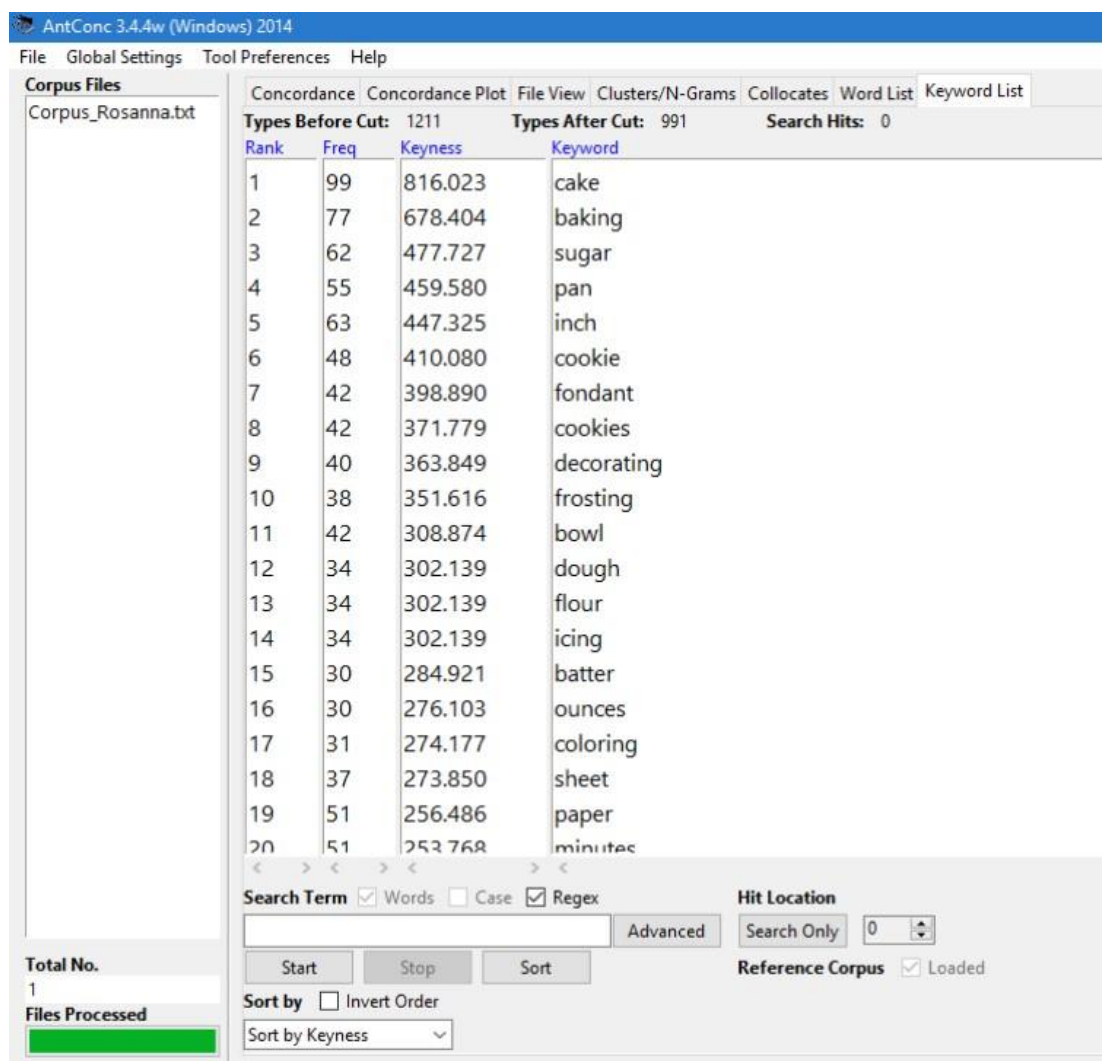
Liste des termes	Nuage	Statistiques	Structuration	Bigrammes
Candidat de regroupement	Fréquence (Spécificité)	Score +	Variantes orthographiques	
cookie	68	167.38	cookie cookies	
fondant	33	153.84	fondant	
pan	61	151.9	pan pans	
cake	81	147.57	cake cakes	
cupcake	30	144.06	cupcake cupcakes	
frosting	26	131.02	frosting frostings	
parchment paper	23	124.88	parchment paper	
wire rack	23	124.88	wire rack	
bake	70	124.77	baking	
powdered sugar	19	115.4	powdered sugar	
icing	31	114.9	icing icings	
color	19	112.47	colored coloring	
preheat	18	109.16	preheat	
dough	34	107.94	dough	
gray	18	103.81	gray	
grease	20	100.15	grease greased	

Figura 6: Parte dos resultados do *TermoStat*

Além dessa extração automática feita pelo *TermoStat*, eu fiz uma segunda extração de unidades de tradução especializadas utilizando o programa *AntConc* (ANTHONY, 2014) e as metodologias de trabalho terminológico com corpus descritas na fundamentação teórica. Essa segunda extração serviu para verificar e complementar os dados retirados a partir do site.

O primeiro passo foi elaborar a Lista de Palavras (*Wordist*) do texto original selecionado para a tradução. Em seguida, fizemos a Lista de Palavras-Chave (*Keyword*

List) comparando esta lista com a lista de palavras do corpus de língua geral Lácio-Ref. As primeiras palavras da lista resultante podem ser vistas na Figura 7.



AntConc 3.4.4w (Windows) 2014

File Global Settings Tool Preferences Help

Corpus Files

Corpus_Rosanna.txt

Concordance Concordance Plot File View Clusters/N-Grams Collocates Word List Keyword List

Types Before Cut: 1211 Types After Cut: 991 Search Hits: 0

Rank	Freq	Keyness	Keyword
1	99	816.023	cake
2	77	678.404	baking
3	62	477.727	sugar
4	55	459.580	pan
5	63	447.325	inch
6	48	410.080	cookie
7	42	398.890	fondant
8	42	371.779	cookies
9	40	363.849	decorating
10	38	351.616	frosting
11	42	308.874	bowl
12	34	302.139	dough
13	34	302.139	flour
14	34	302.139	icing
15	30	284.921	batter
16	30	276.103	ounces
17	31	274.177	coloring
18	37	273.850	sheet
19	51	256.486	paper
20	51	253.768	minutes

Search Term ☒ Words ☐ Case ☒ Regex

Hit Location Search Only 0

Start Stop Sort

Sort by ☐ Invert Order

Sort by Keyness

Reference Corpus ☒ Loaded

Total No. 1

Files Processed

Figura 7: Lista de palavras-chave do original escolhido para tradução

O passo seguinte foi analisar as linhas de concordância (*Concordance*) para cada uma das palavras-chave para identificar possíveis co-ocorrências de palavras e categorias gramaticais. Para facilitar a visualização desses padrões linguísticos, o programa permite a reordenação dos resultados pela ordem alfabética das palavras à direita (R) e à esquerda (L) da palavra de busca (nódulo), como pode ser visto na figura a seguir:

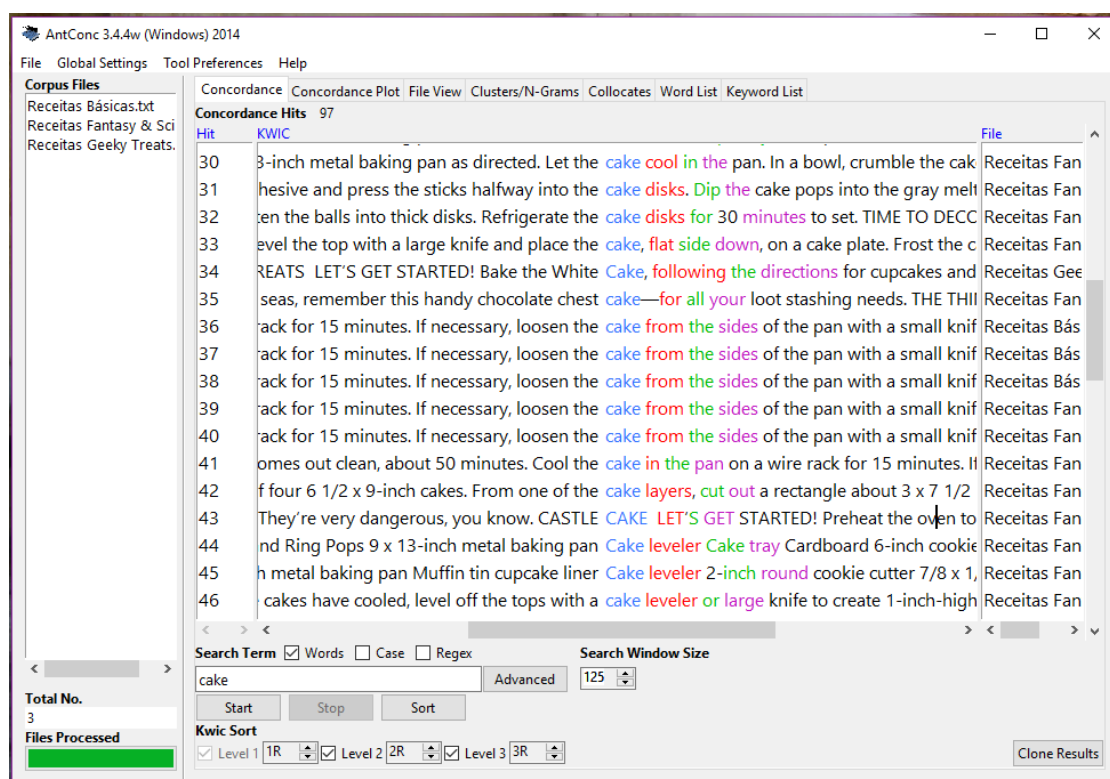


Figura 8: Linhas de concordância para a palavra-chave *cake*, ordenada alfabeticamente pelas 3 primeiras palavras à direita do nóduo

Com essa nova lista, feita com base nessas duas metodologias de extração automatizada de padrões linguísticos, pudemos verificar se os candidatos a termos que foram selecionados manualmente por nós na etapa inicial estavam corretos ou não, alterando e complementando a nossa lista inicial sempre que necessário. Essa lista foi o ponto de partida para a fase seguinte, de identificação de unidades de tradução equivalentes, que ajudariam na tradução, bem como na execução da quinta etapa, de elaboração da amostra de glossário.

3.3 Identificação de equivalentes em dicionários existentes e em corpus especializado

Logo após o processo de levantamento de termos da língua de partida, uma outra fase importante do pré-traduzir foi identificar equivalentes possíveis para esses padrões linguísticos especializados recorrentes no original. Como foi dito anteriormente, tradutores de muitas áreas ainda não têm acesso a dicionários e glossários em português do Brasil com uma especificidade necessária para a tarefa tradutória de textos técnicos no que diz respeito à produção textual na língua de chegada. Somente algumas áreas contam com certos dicionários, que podem ser considerados de qualidade desse ponto de vista, mas esse não é o caso da confeitaria.

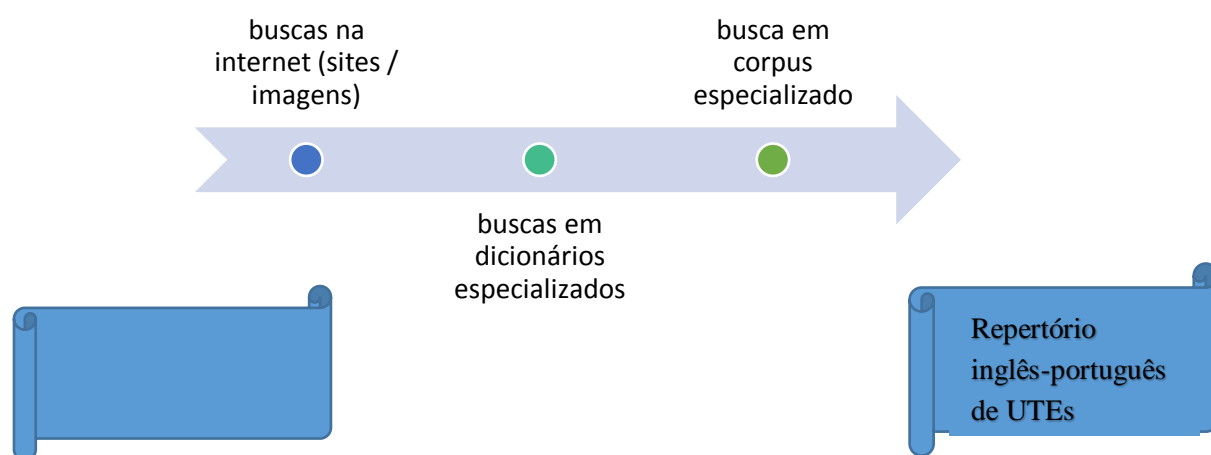
Neste trabalho, a primeira fase da identificação de equivalentes foi feita pela internet. Neste caso foi usado a pesquisa convencional do Google com o auxílio do Google Imagens. Esse primeiro momento serviu para encontrar algumas traduções dos termos e verificar na pesquisa de imagens se os produtos usados no texto original se assemelhavam ao que as traduções de fontes da internet apontavam como correspondentes.

Depois de fazer essa primeira pesquisa, foi necessário buscar os termos que não foram encontrados e verificar a tradução de outros com o auxílio de dicionários e glossários. A maioria dos dicionários de confeitaria são somente em inglês e/ou importados, e um dos poucos glossários inglês-português da culinária voltados para a tradução é o *Vocabulário para Culinária* (TEIXEIRA e TAGNIN, 2008). Portanto, esse glossário foi usado extensivamente para fazer essa segunda pesquisa de equivalentes.

Posteriormente a essas duas pesquisas, uma última busca por equivalentes foi feita em um corpus de confeitaria, usando novamente o *AntConc* (ANTHONY, 2014). Esse corpus foi fornecido por minha orientadora, que trabalha nesta área, pois, devido ao tempo para realização do trabalho de conclusão de curso, não seria possível compilar um corpus que fosse grande o bastante para fornecer dados suficientes em relação à

tradução dos termos encontrados. Esse corpus de 312.966 palavras é um excerto do corpus compilado por ela para seu doutorado (TEIXEIRA, 2008) incluindo apenas receitas caseiras de preparações doces.

Com o auxílio desse corpus previamente compilado foi feita uma verificação dos equivalentes encontrados para identificar se estavam corretos e se eram usuais na língua de chegada. Além disso, a lista de possíveis equivalentes foi complementada para contemplar as unidades que não haviam sido encontradas por meio da primeira e da segunda buscas. O esquema a seguir resume as etapas seguidas para a identificação de possíveis equivalentes para a lista de padrões recorrentes identificados no texto de partida.



3.4 Tradução

UTEs recorrentes
no texto de partida

Após o processo de pré-tradução, que envolveu preparar o original e criar uma lista com termos e seus equivalentes, segui para a etapa de tradução. Como já

estava familiarizada com o tipo de texto e a terminologia com que ia trabalhar, a tarefa se tornou um pouco menos árdua.

Para fazer a tradução, eu utilizei uma ferramenta de auxílio ao tradutor (*CAT Tool* – Computer Assisted/Computer Aided Translation Tool), o software *WordFast Pro*¹⁶. Esse software é uma ferramenta de memória de tradução (MT) que permite também que seu usuário adicione glossários e uma MT já existentes para facilitar a tarefa tradutória¹⁷.

Durante a tradução, pude utilizar a lista inglês-português de unidades de tradução especializadas compilado como referência, e isso ajudou bastante no processo. Porém, ao longo desta etapa, ainda encontrei muitos problemas referentes à terminologia da confeitaria. Em meu relatório de tradução, eu discorro mais demoradamente sobre esses problemas e, para facilitar o entendimento, eu os separei em quatro tópicos específicos: títulos, descrições das receitas, ingredientes e modo de fazer.

Após concluir a tradução usando o *Wordfast*, o texto foi então revisado e depois transferido novamente para o Word. Depois disso, ele passou por outras duas revisões, que foram primeiramente feitas por mim e, posteriormente, por minha orientadora. Ao final de todo esse processo, a minha tradução chegou à sua versão final. O último passo do trabalho foi finalizar a compilação do glossário, que apresento a seguir.

3.5 Complementação e Finalização do Glossário

Depois de finalizar todas as etapas do processo tradutório, dei início à etapa de complementação e finalização do glossário. Neste momento, o enfoque estava em

¹⁶ <http://wordfast.com/>

¹⁷ Informações retiradas de http://www.tradwiki.net.br/Ferramentas_de_aux%C3%ADlio_ao_tradutor. Acesso em 24/10/2017.

selecionar alguns termos para fazer um pequeno glossário amostral para tradutores na área de confeitaria. Este glossário tem em torno de 10 palavras-chave, com seus respectivos padrões linguísticos, e serviu para complementar alguns termos que ainda não estavam presentes no glossário usado como referência para minha tradução, o *Vocabulário para Culinária* (TEIXEIRA e TAGNIN, 2008).

O critério utilizado para a escolha dos termos foi sua chavicidade no texto de partida, ou seja, a alta probabilidade (calculada estatisticamente pelo programa *AntConc* e pelo site *TermoStat*) de aquela palavra ocorrer num texto da área (vide Figura 7). A partir dessa seleção, foram verificadas as co-ocorrências de palavras e estruturas gramaticais envolvendo essas palavras-chave e suas frequências no texto de partida, conforme descrito anteriormente. Destas, foram selecionadas somente as unidades que ainda não estavam presentes no referido *Vocabulário*.

Juntamente com essa seleção, fizemos uma inclusão do contexto em que os padrões estavam inseridos, para dar um exemplo de seu uso em receitas. Após esse processo, foi feita uma pesquisa dos equivalentes usados durante a tradução e também de seus usos em receitas escritas em português do Brasil, presentes no corpus especializado

Ao término dessa coleta de dados, o glossário pôde ser montado. O seu formato seguiu o mesmo modelo do *Vocabulário de Culinária*, mas em uma versão mais simplificada. Ele contém a palavra-chave, os padrões de que faz parte, exemplo de uso em inglês, tradução e exemplo de uso na língua de chegada. O glossário final pode ser visto no Anexo III. A seguir, falarei sobre meu relatório de tradução, onde abordarei as questões referentes ao processo de tradução do meu texto.

4. Relatório de Tradução

Como foi dito anteriormente, este será o momento em que apresentarei os problemas encontrados durante a tradução do meu texto. Decidi organizar esta parte de acordo com as estruturas básicas de uma receita para facilitar a exemplificação dos principais problemas que encontrei em cada etapa do processo tradutório. Em vista disso, os tópicos a seguir abordarão respectivamente títulos, descrições das receitas, ingredientes e modo de fazer.

4.1 Títulos

Um dos elementos primordiais de uma receita são os títulos. Os títulos chamam a atenção dos leitores e fazem com que eles imaginem como a receita ficará no final. No livro de Rosanna Pansino, salvo os títulos referentes às receitas básicas, todos os outros são apresentados de um modo diferente do que estamos acostumados a ver em livros de receitas convencionais, pois possuem um linguajar mais descontraído e lúdico, em que a autora “brinca” com a temática de suas receitas.

Nas tabelas a seguir, pretendo abordar os vários tipos de dificuldades encontrados na tradução desses títulos e explicar a razão das minhas escolhas tradutórias. Cada tabela se refere a uma seção diferente do livro, respectivamente “Receitas Básicas”, “Fantasia e Ficção Científica” e “Delícias Geeks”.

Tabela 1: Tradução de títulos da seção *Receitas Básicas* do original

Segmento	Original	Tradução
2	Pound Cake	Bolo Inglês
77	Rich Chocolate Cake	Bolo Rico de Chocolate

Nessa primeira tabela, que pertence à seção de “Receitas Básicas”, temos dois exemplos que abordam problemas de tradução distintos. No exemplo do segmento 2, houve uma pequena dificuldade para encontrar um equivalente para o título original. “Pound Cake” é um bolo em que a medida dos ingredientes principais (farinha, manteiga e açúcar) é “1 *pound*”, cujo equivalente em português é libra (o equivalente a 453,59237g). Assim, a primeira tradução proposta foi “bolo de libra”, visto que encontrei receitas com esta nomenclatura¹⁸. Acreditei que a tradução estivesse correta, mas, ao folhear uma revista de culinária¹⁹, encontrei o título “Bolo inglês (*pound cake*)”. Ao fazer mais pesquisas, encontrei um site que explicava a diferença entre essas duas receitas²⁰ e, ao perceber que a diferença era mínima, optei por mudar a tradução para “bolo inglês”, pois é algo mais recorrente e natural para o leitor brasileiro, e não foge da proposta do original (em que a autora sequer menciona a quantidade em libras, mas em medidas caseiras).

O segundo exemplo, referente ao segmento 77, envolve um problema muito comum em tradução de receitas, a prosódia semântica. De acordo com Berber Sardinha, a prosódia semântica é a “associação entre itens lexicais e conotação (negativa, positiva ou neutra) de campos semânticos. O nome deve-se ao fato de certas palavras prepararem

¹⁸ <http://gshow.globo.com/receitas-gshow/receita/bolo-de-libra-54178c754d38854e9b000090.html>, acesso: 23/03/2017

<http://www.tudogostoso.com.br/busca.php?q=bolo+de+libra>, acesso: 23/03/2017

¹⁹ Revista Cláudia Cozinha Bolos, edição de março de 1997.

²⁰ <http://inglesgourmet.com/2013/12/como-e-um-pound-cake/>

o ouvinte ou o leitor para o conteúdo semântico que está por vir [...] ” (BERBER SARDINHA 2000, p. 359). No caso deste título, este fenômeno ocorre com a palavra “rich”, que significa algo rico em gordura ou amanteigado. Se fôssemos traduzir levando em conta apenas esta acepção, seria algo como “bolo gorduroso de chocolate”. Mas podemos ver que, em português, essa palavra tem uma conotação muito negativa. Por outro lado, poderíamos ter usado “amanteigado”, que retiraria esta conotação negativa, mas nesta receita não há manteiga como ingrediente. Desta forma, optei por colocar “rico”, que tem uma prosódia semântica positiva e indica que a receita não é um bolo convencional de chocolate – seu diferencial está na quantidade maior de gordura (no caso, óleo) que os bolos de chocolate comuns.

Tabela 2: Tradução dos títulos da seção *Fantasia e Ficção Científica* do original

Segmento	Original	Tradução
2	Unicorn Poop Cookies	Biscoitos Caca de Unicórnio
96	Caldron Cake Pops	Caldeirão no Palito

Nesta segunda tabela, referente à seção de “Fantasia e Ficção Científica”, temos novamente dois exemplos com questões de tradução distintas. No segmento 2, temos algo parecido com o exemplo anterior da palavra “rich”. Neste caso, temos a palavra “poop” que, se traduzida literalmente, seria “cocô”. Mas é fácil perceber como essa palavra invoca um sentimento negativo no leitor. Assim, na tradução final ficou como “caca”, que é, de uma certa forma, mais “leve” – por fazer referência ao universo infantil – e denota algo mais positivo, ou até mesmo engraçado.

O exemplo do segmento 96 demonstra uma situação que foi comum ao longo do texto, pois a autora forneceu muitas receitas nesse mesmo formato. Nessas receitas temos os “*cake pops*”, que são um novo modo de se apresentar bolos – em vez de

termos um bolo redondo ou quadrado tradicional, temos porções menores de bolos servidos espetados em um palito. O equivalente mais usado para “*cake pops*” no Brasil é “bolo no palito”, mas se eu tivesse colocado “Bolo no Palito de Caldeirão” ou “Caldeirão de Bolo no Palito”, acredito que o título teria ficado muito longo e autoexplicativo, o que não vejo necessidade. Dessa maneira, optei por fazer uma pequena adaptação, omitindo parte do termo, de modo que, no final, o título foi traduzido por “Caldeirão no Palito”.

Tabela 3: Tradução dos títulos da seção *Delícias Geeks* do original

Segmento	Original	Tradução
2	Smart Cookies	Biscoitos Nerds
73	Comic Book Cookies	Biscoitos em Quadrinhos

Nesta tabela, referente à seção *Delícias Geeks*, temos dois exemplos com problemas de tradução parecidos. Em ambos os casos foi feita uma adaptação do original, mas sem perder a essência da frase original. No primeiro exemplo a palavra “smart” poderia ter sido traduzida por “inteligente”, porém isso fugiria da temática do livro e da própria receita. Portanto, decidi traduzir para “nerd”, que também caracteriza algo ou alguém como inteligente e se encaixa perfeitamente na temática do livro. No segundo exemplo, também seguimos o mesmo processo do seguimento 2. Ao invés de traduzir “comic book cookies” por “biscoitos de revistas em quadrinhos” ou “revistas em quadrinhos de biscoitos”, optei por usar um pouco da criatividade e fazer uma mudança para “biscoitos em quadrinhos”.

4.2 Descrições das Receitas

Outro elemento importante das receitas, que é usado extensivamente no livro, é a descrição. Como vimos anteriormente, no tópico 2.2, esta parte é onde o autor faz uma pequena introdução à receita, contando um pouco da sua história ou fazendo uma apresentação de suas peculiaridades. Rosanna faz uso desta parte para “brincar” com seu leitor. E ela o faz por meio da narração de pequenas histórias fantasiosas e anedotas que contextualizam uma determinada receita. Na tabela a seguir, apresento dois exemplos referentes às descrições feitas em duas receitas da seção de “Fantasia e Ficção Científica” e apontarei as dificuldades de tradução e quais foram as minhas soluções.

Tabela 4: Tradução das descrições de receita da seção *Fantasia e Ficção Científica* do original.

Seg.	Original	Tradução
38	I'VE ALWAYS ENJOYED MEDIEVAL stories, whether in books, films, or television shows. I got to explore castles up close and personal on a trip to Ireland, where many are over 800 years old. Cake might not last 800 years, but you can still build the perfect medieval fortress cake to defend the land from frosting dragons. They're very dangerous, you know.	EU SEMPRE ADOREI HISTÓRIAS medievais, quer elas fossem em livros, filmes, ou séries de televisão. Pude explorar castelos bem de perto em uma viagem que fiz para a Irlanda, onde muitos têm mais de 800 anos. O bolo pode não durar 800 anos, mas você ainda pode transformá-lo em uma perfeita fortaleza medieval para defender a terra dos dragões glaciais. Você sabe, eles são suuuuper perigosos.

98	<p>BOIL, BUBBLE, TOIL, AND TROUBLE</p> <p>—it’s a magic cauldron cake pop for all your wizarding needs! In fantasy tales, cauldrons are used to brew potions and conjure enchantments, but historically they were used for cooking and boiling regular, nonmagical food. They are also featured prominently during Halloween, my number one favorite holiday. Your cauldron can be filled with just about anything—magic, gold, candy, who knows!</p>	<p>BORBULHA, BOLHA, TRABALHA, E BATALHA – é um caldeirão mágico de bolo no palito para todas as suas necessidades mágicas! Em contos de fantasia, caldeirões são usados para fazer poções e conjurar encantamentos, mas historicamente eles eram usados para cozinhar e fazer comidas regulares, sem magia. Eles também aparecem muito no Halloween, o meu feriado favorito. O seu caldeirão pode ser preenchido com praticamente qualquer coisa - magia, ouro, balinhas, o que quiser!</p>
----	---	---

No primeiro segmento, a autora faz uma brincadeira com seus leitores ao sugerir que eles devem defender o bolo de castelo dos “frosting dragons”. Este jogo de palavras causou um pouco de confusão, pois primeiramente pensei no sentido literal da palavra e, sendo assim, traduzi por “dragões de gelo”. Porém, minha orientadora me apontou para o fato de que esta palavra também significa “glacê” e que, com isso, a autora tinha feito um trocadilho com esse duplo sentido da palavra “frosting”. Assim, também optei por uma tradução que não perdesse essa referência simultânea ao “glacê” e ao “gelo”. Ao final, a tradução ficou “dragões glaciais”.

No segundo segmento, Rosanna apresenta uma rima que causa grande impacto para a descrição dessa receita: “*Boil, bubble, toil, and trouble...*”. Essa rima peculiar não foi inteiramente criada pela autora, pois pertence originalmente ao livro *Macbeth*, de William Shakespeare. Além disso, também é cantada no filme Harry Potter e o

Prisioneiro de Askaban, na Canção das Bruxas. Lá, é apresentada da seguinte maneira: “Double, double, toil and trouble” – um pouco diferente da forma que é mostrada no original. No livro de Shakespeare traduzido por Rafael Rafaelli²¹ (2006, p. 73), é “O fogo queima e borbulha o caldeirão. ”, mas eu não escolhi usá-la como apoio para traduzir a rima de Rosanna, por considerar que são duas frases diferentes. Assim, decidi sugerir uma nova tradução que mantivesse a mesma cadência rítmica da frase original e, para tanto, optei por usar palavras que rimassem, assim como no original. Como não consegui reproduzir a rima “boil... toil”, reforcei a aliteração do borbulhar do caldeirão, presente no original, repetindo as plosivas “p”, “t” e “b” para complementar a sonoridade recorrente do “lh” em posição final. Também consegui, de certa forma, manter o sentido das palavras usadas no original.

4.3 Ingredientes

A lista dos ingredientes é parte essencial de uma receita. Ela enumera os produtos necessários para executar uma preparação e suas proporções. Os alimentos devem ser listados de forma clara e com uma especificidade em relação a suas medidas, e a forma como devem estar (por exemplo “100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente”. O texto de Rosanna Pansino apresentou problemas variados em relação à tradução de ingredientes. Nas tabelas a seguir, irei listar os importantes e explicar como os solucionei.

Tabela 5: Tradução de ingredientes de seções variadas do original.

²¹ RAFAELLI, Rafael. *Macbeth*. Cadernos de pesquisa interdisciplinar em ciências humanas. v. 9, n. 94. Florianópolis, 2008. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/cadernosdepesquisa/issue/view/965>>

Seção / Segmento	Original	Tradução
Receitas Básicas / 62	1 cup sour cream	1 xícara de creme de leite azedo* *NT: o produto pode ser encontrado em mercados especializados, mas caso não encontre, ele pode ser substituído por coalhada seca. Outra alternativa para obter o produto é seguir a seguinte receita: misture 15 ml (1 colher de sopa) de suco de limão para cada 100 ml de creme de leite em lata ou fresco, mexa e espere engrossar
Fantasia e Ficção Científica / 147	24 cereal treats (Rice Krispies Treats; 0.78 ounce each)	24 Rice Crispie Treats* (22g cada) *NT: produto da marca Kellogs ainda não disponível no Brasil. Para obter um produto similar, siga a seguinte receita: derreta 40g de manteiga em uma panela, em fogo médio, depois junte 280g de marshmallows e mexa até que derretam e a mistura fique homogênea. Retire do fogo e junte 150g de flocos de arroz e misture bem. Despeje em uma forma de 23 x 23 cm, já untada com manteiga, alise a superfície e deixe esfriar.
Fantasia e Ficção Científica / 151	1 box (about 14 ounces) graham crackers (Honey Maid)	400g de biscoitos maisena* *NT: o produto original é um biscoito doce integral com sabor de mel e/ou canela chamado Graham Crakers, que ainda não é vendido no Brasil. Uma substituição possível é o biscoito maisena ou algum outro que seja doce e sem recheio.

Um desafio comum em relação à tradução de textos voltados para um público de outro país é a disponibilidade dos ingredientes. O texto de Rosanna é voltado inteiramente para o público americano e, portanto, possui muitos ingredientes que são típicos dos Estados Unidos e que aqui no Brasil são muito difíceis de encontrar ou não existem. No segmento 67, temos o exemplo de um ingrediente que existe no Brasil, mas não é de fácil acesso, pois só pode ser encontrado em lojas especializadas. Sendo assim, além de dar a tradução do termo, optei por seguir a sugestão do *Vocabulário de Culinária* da SBS (TEIXEIRA e TAGNIN, 2008) e colocar uma nota de tradução com uma receita caseira, para ajudar o leitor a obter um produto similar com mais facilidade.

O exemplo do segmento 147 já é um caso um pouco diferente do anterior, pois o ingrediente ainda não pode ser encontrado no Brasil. O “rice crispie treats” consiste em uma barrinha doce feita de arroz muito comum nos Estados Unidos, um produto comercializado pela marca *Kellogs*. Para solucionar este problema referente à não disponibilidade do ingrediente no Brasil até o momento, optei por manter o nome original e fazer uma nota do tradutor com uma receita simples do produto, que encontrei na internet²².

No último exemplo, do segmento 151, temos um caso parecido com o anterior, mas que pode ser adaptado por meio da substituição do produto. O “graham cracker” é um biscoito doce com farelo e germe de trigo e sabor de canela (ou mel), com um formato retangular, que é usado tipicamente no EUA para fazer receitas como o “S’mores” e bases para tortas como o *cheesecake* e a torta de limão. Aqui no Brasil, possuímos vários biscoitos doces, mas o único que encontrei com um formato parecido (aspecto mais importante do biscoito na receita em questão – vide Figura 9), e que não alteraria a receita, é o biscoito maisena da linha Cereale, da marca Bauducco, que vem

²² <https://www.youtube.com/watch?v=y1gKtWyK4IY&t=2s>.

em formato retangular (Vide Figura 10). Além disso, houve a alteração da quantidade, mas isso só será discutido mais à frente.



Figura 9: Exemplo do Grahams Chacker **Figura 10:** Exemplo do Biscoito Maisena Bauducco

Portanto, optei por traduzir para “biscoito maisena”, e explicar, por meio de uma nota de tradutor, qual era o produto original e que ele poderia ser substituído ou por este biscoito que sugeri ou por algum outro biscoito doce de mesmo formato. Além disso, outra questão que vale mencionar é que optei por colocar “biscoito maisena” e não “de maisena”, ou seja, coloquei a grafia com “s” e sem a partícula “de”, pois como é exemplificado na figura 11, a opção que escolhi é a mais usual na língua.

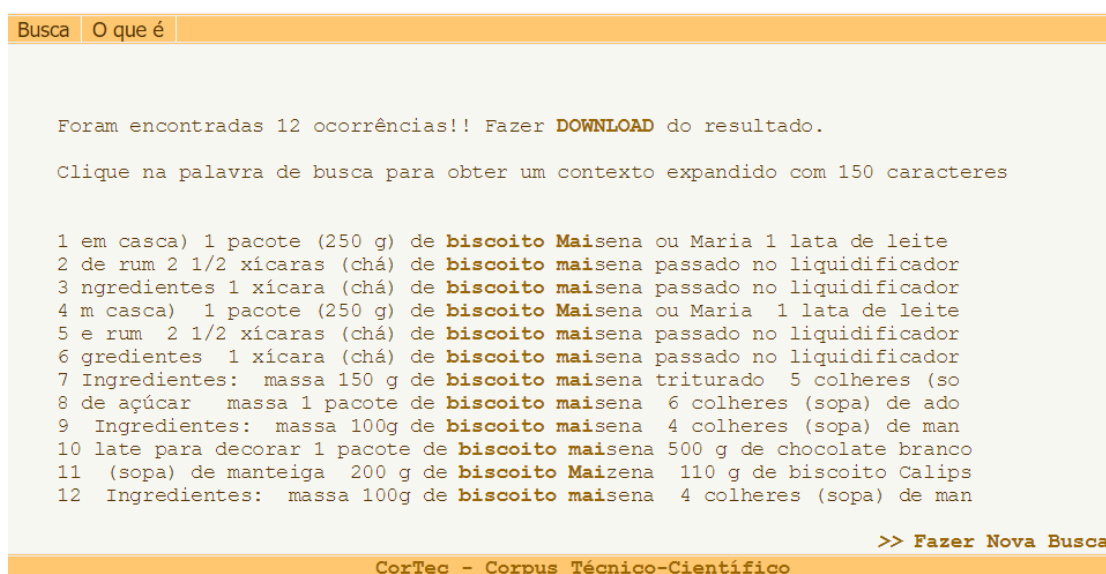


Figura 11: Exemplo de ocorrências da palavra “biscoito maisena” no corpus Cortec

Outro ponto referente à tradução dos ingredientes são as medidas. Devemos ter atenção em relação ao peso de cada produto pois, dependendo do país, vem em um formato / apresentação diferente; conseqüentemente, os pesos podem ser diferentes. No caso do segmento 8 da Tabela a seguir, temos o exemplo de “stick salted butter”, a manteiga com sal em tablete. A embalagem padrão tem um peso nos Estados Unidos (4 onças = 114g) e outro no Brasil (200 g). Dessa forma, para evitar a tradução direta para “2 ½ tabletes de manteiga”, que causaria confusão no leitor, é melhor colocar o peso do produto.

Tabela 6: Tradução de ingredientes de seções variadas do original.

Seção / Segmento	Original	Tradução
Receitas Básicas / 8	2 ½ sticks (10 ounces) salted butter, at room temperature	280g de manteiga com sal em temperatura ambiente
Receitas Básicas / 87	$\frac{2}{3}$ cup firmly packed light brown sugar	$\frac{2}{3}$ de xícara de açúcar mascavo claro bem apertado na xícara
Delícias Geeks / 199	30 graham crackers (Honey Maid)	60 biscoitos maisena

No segundo exemplo, gostaria de ressaltar a importância dos detalhes quando estamos traduzindo uma receita. Quando um autor opta por dar alguma instrução muito específica para um dado ingrediente, devemos verificar se ela afeta diretamente a receita. No caso do segmento 87, o fato do açúcar mascavo ter que ser firmemente

apertado na xícara altera a quantidade de açúcar da receita. Portanto, não se pode omitir essa informação – é necessário explicar que ele deve ser medido dessa maneira.

O último exemplo, referente ao segmento 199, também foi traduzido com o auxílio de uma nota de tradução, conforme explicado no segmento anteriormente. Porém, houve uma mudança na contagem dos biscoitos, assim como houve uma mudança no peso no exemplo anterior do segmento 151. No caso do segmento 151, como “1 box” equivale a “400g”, optei por substituir por somente são “400g de biscoito”. Já no caso do segmento 199, tive que alterar a contagem, pois para cada biscoito “grahan craker”, são necessários 2 biscoitos maisena, visto que os biscoitos têm dimensões diferentes e podem ser repartidos de modo diferente. Sendo assim, fiz uma contagem de quantos biscoitos maisena seriam necessários, seguindo as instruções da receita original, e cheguei à conclusão que era necessário usar 60g de biscoito.

4.4 Modo de Fazer

Neste último tópico, abordarei os problemas referentes à tradução do modo de fazer de uma receita. Para isso, falarei primeiro de algumas questões de adaptação, que merecem um certo cuidado e atenção, e depois exemplificarei com algumas frases típicas de receitas e como cheguei à minha tradução final.

Tabela 7: Tradução do modo de fazer da seção *Receitas Básicas*

Seção / Segmento	Original	Tradução
Receitas Básicas / 15	Preheat the oven to 325°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan.	Pré-aqueça o forno a 160°C. Unte uma forma de 35 x 25 cm.

Nesta primeira tabela, gostaria de retomar a questão do sistema de medidas, que varia de país para país. No caso dos Estados Unidos, o sistema métrico utilizado é diferente do usado no Brasil. No lugar de medidas do sistema métrico, como os centímetros ou as gramas, eles usam as medidas do sistema anglo-saxão: polegadas e onças. O mesmo acontece com as temperaturas: no Brasil usamos os graus Celsius para medir a temperatura do forno, ao passo que lá utiliza-se os graus Fahrenheit. Sendo assim, é preciso fazer as devidas conversões e modificações. No caso da temperatura, além de converter para graus Celsius, temos que arredondar para a temperatura padrão mais próxima, pois seria estranho pré-aquecer um forno a 177°C – o mais comum é que seja 180°C, a temperatura “média”. Para as medidas de fôrmas, por outro lado, não se pode simplesmente fazer as conversões de polegadas para centímetros, pois elas são vendidas em medidas padrão diferentes e, portanto, devemos pesquisar qual fôrma brasileira equivale, aproximadamente, à fôrma utilizada na receita, como pode ser visto na tabela a seguir.

Tabela 8: Exemplo de conversão de medidas de fôrmas

Tipo de fôrma	Tamanho no padrão americano	Tamanho no padrão brasileiro
Retangular	11 x 7 x 2 polegadas	28 x 18 x 5 cm
	13 x 9 x 2 polegadas	33 x 23 x 5 cm
Quadrada	8 x 8 x 2 polegadas	20 x 20 x 5 cm
	9 x 9 x 2 polegadas	23 x 23 x 5 cm
	10 x 10 x 2 polegadas	25 x 25 x 5 cm

Tabela 9: Tradução do modo de fazer da seção *Receitas Básicas*

Seção /	Original	Tradução
----------------	-----------------	-----------------

Segmento		
Receitas Básicas / 15	Preheat the oven to 325°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan. Line the bottom with parchment paper, grease the paper, and flour the pan.	Pré-aqueça o forno a 160°C. Unte uma forma de 35 x 25 cm. Forre com papel manteiga, depois unte o papel e enfarinhe.
Receitas Básicas / 22	Bake until a wooden pick inserted in the center comes out clean, 45 to 50 minutes.	Asse por 45 a 50 minutos, até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
Receitas Básicas / 23	Cool in the pan on a wire rack for 15 minutes. If necessary, loosen the cake from the sides of the pan with a small knife. Carefully flip the cake upside down onto the wire rack, peel off the parchment paper, and then turn the cake right side up onto the rack to cool completely.	Deixe esfriar por 15 minutos sobre uma grade. Se necessário, solte o bolo das laterais da forma com a ajuda de uma faca pequena. Com cuidado, vire o bolo sobre a grade, retire o papel manteiga e, então, vire novamente e deixe sobre a grade até que esfrie por completo.

Nesses três segmentos, temos exemplos de fraseologias típicas das receitas. Em inglês, as receitas vêm normalmente com explicações muito detalhadas que, quando traduzidas para o português, podem ficar exageradas. Em nossa cultura, as frases do modo de fazer vêm em formato mais simplificado e, para isso, devemos fazer uma tradução de modo a deixar as instruções mais simples e diretas, para que fiquem mais idiomáticas e precisas na língua de chegada.

No caso do segmento 15, não é necessário colocar “forre o fundo da forma com papel manteiga”, pois a frase ficaria muito longa e redundante. Além disso, não é necessário repetir a palavra “forma”, pois ela já foi mencionada na frase anterior. No

exemplo dos segmentos 22 e 23, já temos um caso diferente, pois a complexidade das frases do original dificulta a tradução. Sabemos que as frases do modo de fazer devem ser claras, diretas e simples. No segmento 22, por exemplo, tive que mudar a ordem de alguns elementos para deixar a frase mais natural e idiomática, mudando a posição da parte que indica o tempo de cozimento.

No segmento 23, temos o exemplo de frases complexas que indicam uma série de etapas que devem ser seguidas para retirar o bolo da forma. O modo como essa frase pode ser traduzida afeta diretamente o entendimento do processo a ser realizado e, para que não ocorram mal entendimentos, foi necessário fazer pequenas adaptações para simplificar as frases. Como é possível ver na última frase desse segmento, não é necessário colocar “vire o bolo para que fique com o lado certo para cima”, pois isso iria confundir o leitor/usuário. Sabemos que anteriormente a receita pediu para que virássemos o bolo uma vez e, sendo assim, basta colocar apenas “vire novamente” para evitar a repetição e o mal entendimento da instrução.

Tendo em vista todos esses exemplos de problemas de tradução, podemos concluir que essa tarefa não seria possível sem o auxílio de certos materiais. Para que fosse possível encontrar os equivalentes e assim chegar à versão final da tradução, foi essencial consultar corpora especializados de culinária e também fazer consultas online e ao glossário de culinária. Sendo assim, a seguir faço a conclusão deste trabalho.

5. Conclusão

No decorrer deste trabalho, vimos primeiramente que a tradução técnica é uma área de muita projeção dentro do mercado tradutório e que isso decorre da grande demanda por trabalhos de tradução de textos técnicos. Porém, apesar dessa grande projeção que ela tem dentro do mercado, no âmbito das discussões acadêmicas ela ainda é deixada de lado, visto que se compararmos o número de publicações sobre essa vertente e sobre a tradução literária, percebemos que a diferença é, no mínimo, discrepante.

Em seguida, adentramos a área da tradução culinária e vimos que ela está em grande expansão no Brasil e no mundo, devido ao aumento na produção de livros de culinária, programas de televisão, canais na internet etc. envolvendo a temática gastronômica. Como o enfoque deste trabalho é a tradução de receitas, o próximo passo foi apresentar como esse tipo textual em particular, cujo propósito comunicativo predominante é o instrucional, é constituído, quais são suas condições de produção e recepção, tanto do original quanto da tradução com a qual escolhemos trabalhar.

A terminologia, como vimos, constitui uma porção significativa dos textos técnicos de qualquer área, e com a culinária não é diferente. E para que um tradutor possa resolver as várias questões tradutórias de um texto, terminológicas ou não, é necessário que ele use bons dicionários técnicos. No entanto, vimos que essas ferramentas, quando disponíveis, nem sempre são realmente voltadas para a tarefa tradutória, por conterem poucas informações sobre o uso real dos termos em textos autênticos da área. Isso faz com que elas não sejam de muito auxílio para o tradutor.

A Linguística de Corpus (L.C.) foi apresentada como alternativa para suprir as lacunas deixadas pelos materiais de consulta disponíveis, bem como na elaboração de

obras terminográficas mais úteis à tarefa de produção textual na língua de chegada desempenhada pelo tradutor. A L.C. é uma área de estudos que, por trabalhar diretamente com os textos especializados que circulam entre os especialistas, lança um novo olhar sobre a língua. Sua metodologia permite coletar um número virtualmente infinito de dados, para que depois sejam extraídas informações importantes sobre uma determinada língua ou variedade linguística, tais como os padrões linguísticos recorrentes que identificamos no universo da confeitaria. Com essa nova abordagem das linguagens especializadas, é possível criar dicionários que contenham mais informações de uso sobre os termos e outras unidades de tradução especializadas contidas nos textos técnicos, para que possam, de fato, suprir as necessidades do tradutor.

Durante a tradução do texto escolhido, procurei levar em consideração os aspectos criativos e técnicos do texto original, mas sem deixar que isso causasse estranhamento para o futuro leitor de minha tradução. O uso da Linguística de Corpus foi essencial para tentar alcançar um texto que fosse, ao mesmo tempo, claro e terminologicamente preciso, mas também escrito de forma natural aos olhos dos leitores do português do Brasil.

Ao longo do processo tradutório, tive algumas dificuldades com as questões culturais do texto original, pois muitos ingredientes não existiam no Brasil e para isso tive que sugerir receitas ou produtos que poderiam servir como substitutos. Além disso, a tradução de fraseologias específicas da culinária demonstrou ser uma tarefa difícil, visto que é necessário criar frases que não confundam o leitor na hora de fazer a receita e que também soem naturais em sua língua de chegada.

Espero, por fim, que com a minha tradução e com a criação da amostra de glossário de confeitaria que apresentei aqui eu possa ter contribuído não só para reafirmar a importância da tradução culinária no âmbito da tradução técnica, mas

também a importância de se criarem dicionários técnicos voltados para as necessidades do tradutor.

Bibliografia

AIXELÁ, JAVIER FRANCO. **The study of technical and scientific translation: an examination of its historical development.** Journal of Specialised Translation, n. 1, p. 29–49, 2004. Disponível em: < http://www.jostrans.org/issue01/art_aixela.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2017.

ANTHONY, L. AntConc (Version 3.4.4) [Computer Software]. Tokyo, Japan: Waseda University, 2014. Disponível em: <<http://www.laurenceanthony.net/>>.

ANVISA. **Balas, Caramelos e Similares.** Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78_balas.htm>. Acesso em: 22 mar. 2017

AZENHA JR, J. **Tradução técnica e condicionantes culturais:** Primeiros passos para um estudo integrado. São Paulo: Humanitas FFLCH/USP, 1999.

CAMBRIDGE Dictionary of American English: for speakers of Portuguese. 1ª. ed. São Paulo: Martis Fontes, 2005. 1113 p.

CHIARO, Delia; ROSSATO, Linda. Food and translation, translation and food. **The Translator.** 21:3, 2015, p. 237-243. DOI: 10.1080/13556509.2015.1110934. Disponível em: <<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13556509.2015.1110934>>. Acesso em: 17 nov. 2017.

DROUIN, Patrick. Term extraction using non-technical corpora as a point of leverage. **Terminology**, vol. 9, no 1, p. 99-117, 2003.

FOOD coloring gel vs non-gel. Disponível em: <<http://bakingbites.com/2009/05/food-coloring-gel-vs-non-gel/>>. Acesso em: 24 mar. 2017.

FORMA de bolo é igual roupa: tem que ser o número certo!. Disponível em: <<https://blogutensilios.com.br/2014/09/17/forma-de-bolo-e-igual-roupa-tem-que-ser-o-numero-certo/>>. Acesso em: 29 maio 2017.

JACOB, D. **Will write for food:** The Complete Guide to Writing Cookbooks, Restaurant Reviews, Articles, Memoir, Fiction and More. New York: Marlowe & Company, 2005.

MARTINS, Andrea. **Como é um pound cake?** Disponível em: < <http://inglesgourmet.com/2013/12/como-e-um-pound-cake/>>. Acesso em: 23 mar. 2017.

_____. **Diferença entre “Light Brown Sugar” e “Dark Brown Sugar”.** Disponível em: <<http://inglesgourmet.com/2015/05/diferenca-entre-light-brown-sugar-e-dark-brown-sugar/>>. Acesso em: 24 mar. 2017.

MEDEIROS, João Bosco. Redação Científica: A Prática de Fichamentos, Resumos, Resenhas. 11ª. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 321 p.

MORI, Marina. **Tipos de Bicos de Confeitar**. Disponível em:
<<http://www.icouldkillfordessert.com.br/sem-categoria/tipos-de-bicos-de-confeitar/>>.
Acesso em: 22 maio 2017.

OLOHAN, M. Scientific and Technical translation as a professional activity. In:
OLOHAN, M. **Scientific and Technical Translation**. 1 ed. New York: Routledge,
2015, cap. 1, p. 6-25.

_____. The Status of Scientific Translation. **Journal of Translation Studies**, 10 (1),
2007, p. 131-144.

OSTMANN, B. G. e J. L. BAKER. **The Recipe Writer's Handbook**. New York: John
Wiley & Sons, Inc., 2001.

PAPEL manteiga versus papel vegetal. Disponível em:
<<http://www.dequasetudoupouco.blogspot.com.br/2012/07/papel-manteiga-versus-papel-vegetal.html>>. Acesso em: 19 mar. 2017.

PAVEL, Silvia; NOLET, Diane. Manual de Terminologia. Traduzido por Enilde
Faulstich. Canadá: Bureau de la traduction, 2002. Disponível em:
<https://linguisticadocumentaria.files.wordpress.com/2011/03/pavel-terminologia.pdf>.
Acesso em: 22 nov. 2017.

RANSOME, Lauren A. **Translating scientific text: practicalities and pitfalls**.
Disponível em: <http://www.councilscienceeditors.org/wp-content/uploads/v25n6p188.pdf>. Acesso em: 04 jun. 2017.

ROGERS, M. Specialised Translation: An Orientation. In: **Specialised Translation**.
Palgrave Studies in Translating and Interpreting. Palgrave Macmillan: London, 2015.

SARDINHA, Tony Berber. **Linguística de Corpus: histórico e problemática**.
DELTA, São Paulo, v. 16, n. 2, p. 323-367, 2000. Disponível em:
<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-44502000000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 12 nov. 2017.

SHAKESPEARE, William. **Song of the Witches: "Double, double toil and trouble"**.
Disponível em: < <https://www.poetryfoundation.org/poems/43189/song-of-the-witches-double-double-toil-and-trouble> >. Acesso em: 09 jun. 2017.

STONE, Madeline. **Nerdy Cook Rosanna Pansino Has Figured Out How To Go Super Viral Without Even Trying**. Disponível em:
<<http://www.businessinsider.com/rosanna-pansino-nerdy-nummies-2014-6>>. Acesso em: 21 maio 2017.

TAGNIN, S.; TEIXEIRA, E. D. (2012). Translation-oriented, corpus-driven technical glossaries: The case of cooking terms. **Corpora**, vol. 7, p. 51-67, maio 2012.

TEIXEIRA, Elisa Duarte. **A Linguística de Corpus a serviço do tradutor**: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008, 400 f. Disponível em:
<<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/pt-br.php>>. Acesso em: 06 jun. 2017.

_____. **Receita qualquer um traduz**. Será? – a Culinária como área técnica de tradução. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) –

Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004. 2v.

_____. Corpus de Culinária. In: Cortec – Corpus Técnico do Projeto COMET, 2005. Disponível em: < <http://comet.fflch.usp.br/cortec>>. Acesso em: 23 mar. 2017.

TEIXEIRA, Elisa Duarte; TAGNIN, Stella E. O. **Vocabulário para Culinária inglês / português**. São Paulo: Special Book Services, 2008. Série Mil & Um Termos. 120 p.

TERMINOLOGIA sobre Castelos. Disponível em:

<http://www.galeon.com/projetochronos/chronosmedieval/castles/cas_terc.htm>.

Acesso em: 25 mar. 2017.

TIPOS de Farinha: Bread Flour, All-Purpose Flour, Pastry Flour e Cake Flour.

Disponível em: <<http://delicitas.com.br/tipos-de-farinha-bread-flour-all-purpose-flour-pastry-flour-e-cake-flour/#.WTtga8a1vIV>>. Acesso em: 10 jun. 2017.

WHAT are candy melts?. Disponível em: <<http://bakingbites.com/2012/10/what-are-candy-melts/>>. Acesso em: 25 mar. 2017.

SITES DE PESQUISA:

<<http://www.dictionary.com>>. Acesso em: 22 mar. 2017.

<<http://www.metric-conversions.org/pt/comprimento/polegadas-em-centimetros.htm>>. Acesso em: 21 mar. 2017.

<<http://www.metric-conversions.org/pt-br/temperatura/fahrenheit-em-celsius.htm>>. Acesso em: 23 mar. 2017.

<<http://www.rapidtables.com/convert/weight/ounce-to-gram.htm>>. Acesso em: 21 mar. 2017.

<<http://rosannapansino.com/about/>>. Acesso em: 21 maio 2017.

<<http://rosannapansino.com/the-nerdy-nummies-cookbook/>>. Acesso em: 29 maio 2017

<<http://www.simonandschusterpublishing.com/nerdynummies/images/3.jpg?crc=4010418390>>. Acesso em: 29 maio 2017

<<http://www.simonandschusterpublishing.com/nerdynummies/images/4.jpg?crc=4081317904>>. Acesso em: 29 maio 2017

<<http://www.urbandictionary.com/define.php?term=geek%20cred>>. Acesso em: 22 mar. 2017.

<<https://www.youtube.com/watch?v=y1gKtWyK4IY&t=2s>>. Acesso em: 20 maio 2017

Anexo I

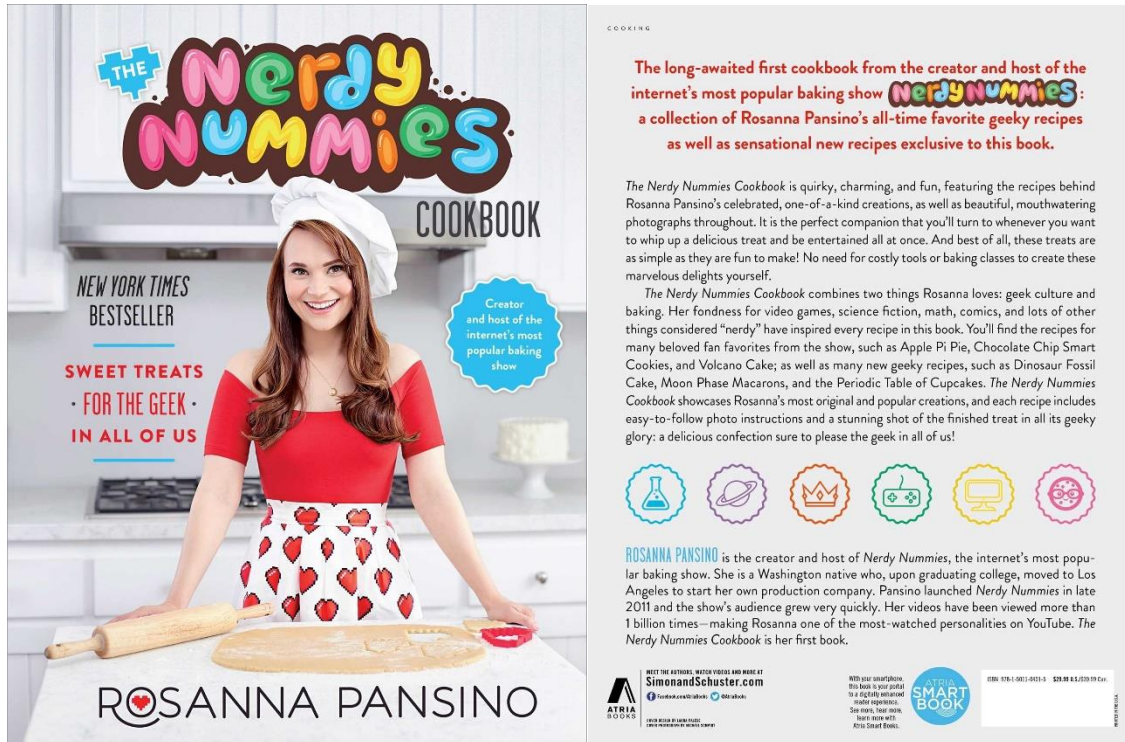


Figura 12: Capa frontal e traseira do livro *Nerdy Nummies*



Figura 13: Índice do livro *Nerdy Nummies*



Figura 14: Exemplo de receitas da parte *Receitas Básicas*

ROBOT BROWNIE POPS

CAN A ROBOT LEARN TO BAKE? Probably! Robotics is a huge field of science and technology, with new models being created every year. My nickname is Robot, though it's not because I'm a Cylon (I swear). R2-D2 from *Star Wars*, Data from *Star Trek*, and Bumblebee from *Transformers* are among some of my favorite fictional robots. This dessert will really get your gears turning!

THE THINGS YOU'LL NEED

Butter, for greasing the pan

2 batches Brownie batter (page 30)

1 bag (12 ounces) white Candy Melts (Wilton)

1 bag (12 ounces) black Candy Melts (Wilton)

Red licorice laces

2 packages candy eyeballs (Wilton)

Black jelly beans (Jelly Belly)

Black licorice pastilles

Small candy-coated chocolates (M&M's Minis): red, blue, and green

Gummy rings (Life Savers Gummies): red, green, and orange

9 x 13-inch metal baking pan

70 lollipop sticks

Foam block

136 FANTASY & SCI-FI

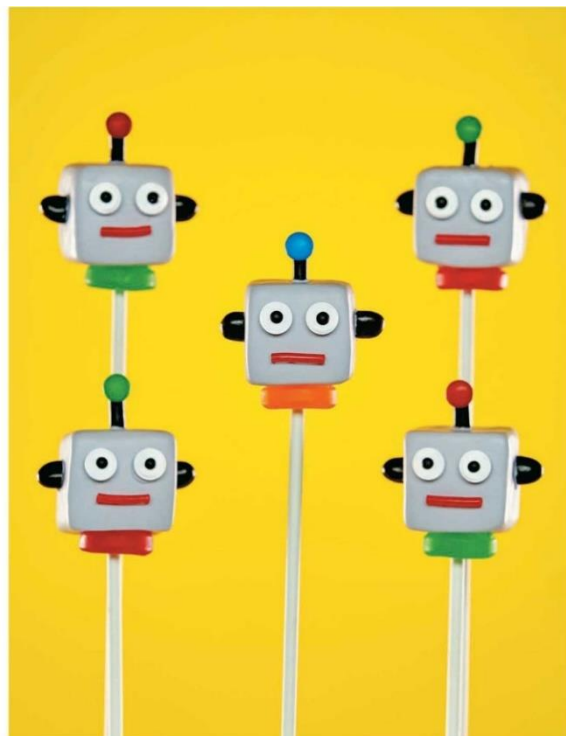


Figura 15: Exemplo da primeira página da receita *Robô no Palito* da parte *Fantasia e Ficção Científica*

LET'S GET STARTED!

1. Preheat the oven to 350°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan and line it with parchment paper.
2. Prepare two batches of the Brownie batter. Pour the batter into the prepared pan and spread evenly.
3. Bake until a wooden pick inserted in the center comes out mostly clean, 38 to 40 minutes.
4. Let the brownies cool in the pan.
5. Remove the brownies from the pan, peel off the parchment paper, and cut the brownies into 1½ x 1½-inch cubes. Pack the cubes gently with your hands to make them firmer and more condensed.

TIME TO DECORATE!

1. In the microwave or a double boiler, melt the white and black Candy Melts together to make a light gray color (I use a ratio of 9 white to 1 black).
2. Dip an end of each lollipop stick into the gray melts (it acts as an adhesive), then insert it halfway into a brownie cube. Place brownie pops in the refrigerator for about 30 minutes to chill.
3. Dip the brownie pops into the gray melts, making sure to cover them completely. Stand the dipped squares in a foam block to dry.
4. Cut the red licorice laces into ½-inch lengths. Using a dab of gray candy as an adhesive, attach the licorice to the pops as mouths.
5. Adhere the candy eyeballs to the pops with a dab of gray candy.
6. Cut the jelly beans in half crosswise and use a dab of gray candy to stick the halves to the sides of the brownie pops for ears.
7. Press a black licorice pastille into the top center of each pop. Attach one M&M's Mini on top of the pastille as the antenna (I use red, green, and blue M&M's).
8. Place the Life Savers Gummies onto the bottom of the pops as necks, using a dab of gray candy (I use red, green, and orange gummies).

138 FANTASY & SCI-FI



Figura 16: Exemplo da segunda página da receita *Robô no Palito* da parte *Fantasia e Ficção Científica*

Anexo II

1	BASIC RECIPES	RECEITAS BÁSICAS
2	POUND CAKE	BOLO DE INGLÊS
3	Makes a 9 x 13-inch sheet cake	Rende um bolo de 35 x 25 cm
4		
5	3 ½ cups all-purpose flour	3 ½ xícaras de farinha de trigo
6	1 ¾ teaspoons baking powder	1 ¾ colheres (chá) de fermento em pó químico
7	¼ teaspoon salt	¼ de colher (chá) de sal
8	2 ½ sticks (10 ounces) salted butter, at room temperature	280g de manteiga com sal em temperatura ambiente
9	2 cups sugar	2 xícaras de açúcar refinado
10	4 large eggs, at room temperature	4 ovos grandes, em temperatura ambiente
11	2 tablespoons finely grated lemon zest	2 colheres (sopa) de raspas de limão
12	1 teaspoon vanilla extract	1 colher (chá) de essência de baunilha
13	1 cup whole milk	1 xícara de leite integral
14		
15	1. Preheat the oven to 325°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan. Line the bottom with parchment paper, grease the paper, and flour the pan.	1. Pré-aqueça o forno a 160°C. Unte uma forma de 35 x 25 cm. Forre com papel manteiga, depois unte o papel e enfarinhe.
16	2. In a medium bowl, whisk together the flour, baking powder,	2. Em uma tigela média, misture a farinha, o fermento e o sal.

	and salt.	
17	3. In a large bowl, with an electric mixer, beat the butter until softened. Add the sugar and beat until light and fluffy, 3 to 5 minutes. Scrape down the sides of the bowl as needed.	3. Bata a manteiga na tigela grande da batedeira, até amolecer. Adicione o açúcar e bata por 3 a 5 minutos, até obter um creme leve e fofo. Raspe as laterais da tigela quando necessário.
18	4. Add the eggs, one at a time, beating well after each addition. Scrape down the sides of the bowl as needed.	4. Adicione os ovos, um por vez, batendo bem após cada adição. Raspe as laterais sempre que necessário.
19	5. Beat In the lemon zest and vanilla.	5. Junte as raspas de limão e a baunilha, batendo.
20	6. On low speed, alternate adding the flour mixture and the milk to the butter mixture, beginning and ending with the flour mixture.	6. Em velocidade baixa, adicione alternadamente a mistura de farinha e o leite, começando e terminando pela mistura de farinha.
21	7. Pour the batter into the prepared pan and spread evenly. Tap the bottom of the pan on the work surface to get rid of any air bubbles.	7. Despeje a massa na forma e espalhe uniformemente. Bata de leve o fundo da forma em uma superfície para tirar as bolhas de ar.
22	8. Bake until a wooden pick inserted in the center comes out clean, 45 to 50 minutes.	8. Asse por 45 a 50 minutos, até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
23	9. Cool in the pan on a wire rack for 15 minutes. If necessary, loosen the cake from the sides of the pan with a small knife. Carefully flip the cake upside down onto the wire rack, peel off the parchment paper, and then turn the cake right side up onto the rack to cool completely.	9. Deixe esfriar por 15 minutos sobre uma grade. Se necessário, solte o bolo das laterais da forma com a ajuda de uma faca pequena. Com cuidado, vire o bolo sobre a grade, retire o papel manteiga e, então, vire novamente e deixe sobre a grade até que esfrie por completo.

24		
25	WHITE CAKE	BOLO BRANCO
26	Makes a 9 x 13-inch sheet cake or 24 cupcakes	Rende um bolo de 35 x 25 cm ou 24 cupcakes
27		
28	2 cups all-purpose flour	2 xícaras de farinha de trigo
29	2 teaspoons baking powder	2 colheres (chá) de fermento em pó químico
30	$\frac{1}{8}$ teaspoon salt	$\frac{1}{8}$ de colher (chá) de sal
31	1 stick (4 ounces) salted butter, at room temperature	120 g de manteiga com sal, em temperatura ambiente
32	$\frac{1}{4}$ cup solid vegetable shortening	$\frac{1}{4}$ de xícara de gordura vegetal hidrogenada
33	1 $\frac{1}{2}$ cups sugar	1 $\frac{1}{2}$ xícaras de açúcar refinado
34	2 teaspoons vanilla extract	2 colheres (chá) de essência de baunilha
35	$\frac{1}{4}$ teaspoon almond extract	$\frac{1}{4}$ de colher (chá) de essência de amêndoa
36	5 large egg whites	5 claras grandes
37	$\frac{3}{4}$ cup whole milk	$\frac{3}{4}$ de xícara de leite integral
38		
39	1. Preheat the oven to 350°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan and line the bottom with parchment paper. (Or see the cupcake variation below.)	1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de 35 x 25 cm e forre com papel manteiga (ou veja abaixo a variação em forma de cupcake).
40	2. In a medium bowl, whisk together the flour, baking powder, and salt. Set aside.	2. Em uma tigela média, misture a farinha, o fermento e o sal. Reserve.

41	3. In a large bowl, with an electric mixer, beat the butter and shortening until softened. Add the sugar and beat until light and fluffy, 3 to 5 minutes. Scrape down the sides of the bowl as needed.	3. Bata a manteiga e a gordura vegetal na tigela grande da batedeira até amolecerem. Adicione o açúcar e bata, por 3 a 5 minutos, até obter um creme leve e fofo. Raspe as laterais da tigela quando necessário.
42	4. Beat in the vanilla and almond extracts.	4. Junte, batendo, as essências de baunilha e amêndoa.
43	5. Add the egg whites, one at a time, beating well after each addition. Scrape down the sides of the bowl as needed.	5. Junte as claras, uma por uma, batendo bem após cada adição. Raspe as laterais da tigela quando necessário.
44	6. On low speed, alternate adding the flour mixture and the milk to the butter mixture, beginning and ending with the flour mixture.	6. Em velocidade baixa, adicione alternadamente a mistura de farinha e o leite, começando e terminando pela mistura de farinha.
45	7. Pour the batter into the prepared pan and smooth the top with a spatula. Tap the bottom of the pan on the work surface to get rid of any air bubbles.	7. Despeje a massa na forma e espalhe uniformemente com uma espátula. Bata a forma em uma superfície para tirar as bolhas de ar.
46	8. Bake until a wooden pick inserted in the center of the cake comes out clean, 35 to 40 minutes.	8. Asse por 45 a 50 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
47	9. Cool in the pan on a wire rack for 15 minutes. If necessary, loosen the cake from the sides of the pan with a small knife. Carefully flip the cake upside down onto the wire rack, peel off the parchment paper, and then turn the cake right side up onto the rack to cool completely.	9. Deixe esfriar dentro da forma por 15 minutos, sobre uma grade. Se necessário, solte o bolo das laterais da forma com a ajuda de uma faca pequena. Com cuidado, vire o bolo sobre a grade, retire o papel manteiga e, então, vire novamente e deixe que esfrie por completo.

48		
49	White Cupcakes: Line 24 cups of 2 muffin tins with paper liners and fill two-thirds full with batter. (Or use 1 muffin tin and bake in two batches.) Bake at 350°F until a wooden pick inserted in the center of a cupcake comes out clean, 18 to 20 minutes. Transfer to a wire rack to cool.	Cupcakes brancos: Forre 24 formas de cupcake com forminhas de papel e despeje a massa preenchendo apenas $\frac{2}{3}$ da cavidade. Asse a 180°C por 18 a 20 minutos até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar sobre uma grade.
50		
51	RED VELVET CAKE	BOLO VELUDO VERMELHO
52	Makes a 9 x 13-inch sheet cake or 24 cupcakes	Rende um bolo de 35 x 25 cm ou 24 cupcakes
53		
54	2 cups all-purpose flour	2 xícaras de farinha de trigo
55	$\frac{1}{4}$ cup unsweetened cocoa powder	$\frac{1}{4}$ de xícara de cacau em pó
56	$\frac{1}{2}$ teaspoon baking soda	$\frac{1}{2}$ colher (chá) de bicarbonato de sódio
57	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt	$\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal
58	1 stick (4 ounces) salted butter, at room temperature	120g de manteiga com sal, em temperatura ambiente
59	2 cups sugar	2 xícaras de açúcar refinado
60	3 large eggs	3 ovos
61	2 teaspoons vanilla extract	2 colheres (chá) de essência de baunilha
62	1 cup sour cream	1 xícara de creme de leite azedo* *NT: o produto pode ser encontrado em mercados especializados, mas

		caso não encontre, ele pode ser substituído por coalhada seca. Outra alternativa para obter o produto é seguir a seguinte receita: misture 15 ml (1 colher de sopa) de suco de limão para cada 100 ml de creme de leite em lata ou fresco, mexa e espere engrossar
63	½ cup whole milk	½ xícara de leite integral
64	1 ½ tablespoons red food coloring	1 ½ colher (sopa) de corante alimentício vermelho
65		
66	1. Preheat the oven to 350°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan. Line the bottom with parchment paper, grease the paper, and flour the pan. (Or see the cupcake variation below.)	1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de mais ou menos 35 x 25 cm. Forre a forma com papel manteiga, depois unte o papel e enfarinhe. (Ou veja abaixo a variação em forma de cupcake.)
67	2. In a medium bowl, whisk together the flour, cocoa powder, baking soda, and salt.	2. Em uma tigela média, junte a farinha, o fermento em pó e o sal.
68	3. In a large bowl, with an electric mixer, beat the butter until creamy. Add the sugar and beat until light and fluffy, 3 to 5 minutes.	3. Em uma tigela grande, bata a manteiga, com uma batedeira, até que fique cremosa. Adicione o açúcar e bata, por 3 a 5 minutos, até que fique leve e fofo.
69	4. In a small bowl, whisk together the eggs and vanilla. In another small bowl, whisk together the sour cream and milk. Pour the egg mixture into the butter-sugar mixture and beat on medium speed for 2 minutes.	4. Em uma tigela pequena, coloque os ovos e a baunilha e bata bem. Em outra tigela pequena, misture o creme de leite azedo e o leite. Junte a mistura de ovos à mistura de manteiga e açúcar e bata em velocidade média por 2 minutos.

70	5. On low speed, alternate adding the flour mixture and the sour cream mixture to the butter-egg mixture, beginning and ending with the flour adding the food coloring with the first addition of liquid.	5. Com a batedeira ligada em velocidade baixa, adicione alternadamente as misturas de farinha e de creme de leite azedo, começando e terminando com a mistura de farinha e adicionando o corante vermelho com a primeira parte da mistura líquida.
71	6. Pour the batter into the prepared pan and spread evenly. Tap the pan on the work surface to get rid of any air bubbles.	6. Despeje a massa na forma e espalhe uniformemente. Bata o fundo da forma na superfície de trabalho para retirar as bolhas de ar.
72	7. Bake until a wooden pick inserted in the center comes out clean, 25 to 28 minutes.	7. Asse por 25 a 28 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
73	8. Cool in the pan on a wire rack for 15 minutes. If necessary, loosen the sides of the cake with a knife. Carefully flip the cake upside down onto the rack, peel off the parchment paper, and then turn the cake right side up onto the rack to cool completely.	8. Deixe esfriar na forma por 15 minutos, sobre uma grade. Se necessário, solte as laterais do bolo com uma faca. Com cuidado, vire o bolo sobre a grade, retire o papel manteiga e, então, vire o bolo novamente e deixe sobre a grade até esfriar completamente.
74		
75	Red Velvet Cupcakes: Line 24 cups of 2 muffin tins with paper liners and fill two-thirds full with batter. (Or use 1 muffin tin and bake in two batches.) Bake at 350°F until a wooden pick inserted in the center of a cupcake comes out clean, 18 to 20 minutes. Transfer to a wire rack to cool.	Cupcakes Veludo Vermelho: Forre 24 formas de cupcake com forminhas de papel e despeje a massa preenchendo apenas $\frac{2}{3}$ da cavidade. Asse a 180°C por 18 a 20 minutos até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar sobre uma grade.
76		

77	RICH CHOCOLATE CAKE	BOLO RICO DE CHOCOLATE
78	Makes a 9 x 13-inch sheet cake or 24 cupcakes	Rende um bolo de 35 x 25 cm ou 24 cupcakes
79		
80	1 ¹ / ₃ cups all-purpose flour	1 ¹ / ₃ de xícara de farinha de trigo
81	² / ₃ cup unsweetened cocoa powder, plus more for dusting the pan	² / ₃ de xícara de cacau em pó, e mais um pouco para polvilhar a forma
82	1 ¹ / ₂ teaspoons baking soda	1 ¹ / ₂ colheres (chá) de bicarbonato de sódio
83	1 teaspoon baking powder	1 colher (chá) de fermento em pó
84	¹ / ₂ teaspoon ground cinnamon	¹ / ₂ colher (chá) de canela em pó
85	¹ / ₂ teaspoon salt	¹ / ₂ colher (chá) de sal
86	1 ¹ / ₃ cups granulated sugar	1 ¹ / ₃ de xícara de açúcar cristal
87	² / ₃ cup firmly packed light brown sugar	² / ₃ de xícara de açúcar mascavo claro bem apertado na xícara
88	4 large eggs	4 ovos grandes
89	¹ / ₃ cup water	¹ / ₃ de xícara de água
90	1 teaspoons vanilla extract	2 colheres (chá) de essência de baunilha
91	1 cup sour cream	1 xícara de creme de leite azedo* *NT: o produto pode ser encontrado em mercados especializados, mas caso não encontre, ele pode ser substituído por coalhada seca. Outra alternativa para obter o produto é seguir a seguinte receita: misture 15 ml (1 colher de sopa) de suco de limão para cada 100 ml de creme de

		leite em lata ou fresco, mexa e espere engrossar
92	¼ cup vegetable oil	¼ de xícara de óleo
93		
94	1. Preheat the oven to 325°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan. Line the bottom with parchment paper, grease the paper, and dust the pan with cocoa powder. (Or see the cupcake variation below.)	1. Pré-aqueça o forno a 160°C. Unte uma forma de mais ou menos 35 x 25 cm. Forre a forma com papel manteiga, depois unte o papel e polvilhe com cacau em pó ou veja abaixo a variação em forma de cupcake).
95	2. In a large bowl, whisk together the flour, cocoa powder, baking soda, baking powder, cinnamon, and salt. Whisk in both sugars until evenly combined. Set aside.	2. Em uma tigela grande, misture a farinha, o cacau em pó, o bicarbonato de sódio, a canela e o sal. Acrescente os dois açúcares e mexa até obter uma mistura homogênea. Reserve.
96	3. In a medium bowl, whisk together the eggs, water, and vanilla. Whisk in the sour cream and oil.	3. Em uma tigela média, coloque os ovos, a água, e a baunilha. Junte, batendo, o creme de leite azedo e o óleo.
97	4. Make a well in the center of the flour mixture and add the sour cream mixture. Stir until no dry streaks of flour remain (do not overmix).	4. Faça um buraco no centro da mistura de farinha e adicione a mistura de creme de leite azedo. Mexa somente até não haver mais vestígios da farinha seca (não misture demais).
98	5. Pour the batter into the prepared pan and spread evenly. Tap the pan on the work surface to get rid of any air bubbles.	5. Despeje a massa na forma e espalhe uniformemente. Bata o fundo da forma na superfície para retirar as bolhas de ar.
99	6. Bake until a wooden pick inserted in the center comes out clean, 35 to 40 minutes.	6. Asse por 35 a 40 minutos até que, ao furar o centro com um palito de dentes, ele saia limpo.
100	7. Cool in the pan on a wire rack for 15 minutes. If necessary,	7. Deixe esfriar na forma por 15 minutos, sobre uma grade. Se

	loosen the cake from the sides of the pan with a small knife. Carefully flip the cake upside down onto the wire rack, peel off the parchment paper, and then turn the cake right side up onto the rack to cool completely.	necessário, solte o bolo das laterais da forma com a ajuda de uma faca. Com cuidado, vire o bolo sobre a grade, retire o papel manteiga e, então, vire o bolo de para cima, e deixe que esfrie por completo sobre a grade.
101		
102	Rich Chocolate Cupcakes: Line 24 cups of 2 muffin tins with paper liners and fill each two-thirds full with batter. (Or use 1 muffin tin and bake in two batches.) Bake at 325°F until a wooden pick inserted in the center of a cupcake comes out clean, 18 to 20 minutes. Transfer to a wire rack to cool.	Cupcakes Rico de Chocolate: Forre 24 formas de cupcake com forminhas de papel e despeje a massa preenchendo apenas $\frac{2}{3}$ da cavidade. Asse a 180°C por 18 a 20 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar sobre uma grade.
103		
104	BROWNIES	BROWNIES
105	Makes a 9 to 16 brownies	Rende de 9 a 16 brownies
106		
107	1 cup plus 2 tablespoons sugar	1 xícara mais 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
108	$\frac{1}{2}$ cup all-purpose flour	$\frac{1}{2}$ de xícara de farinha de trigo
109	$\frac{1}{3}$ cup unsweetened cocoa powder	$\frac{1}{3}$ de xícara de cacau em pó
110	$\frac{1}{4}$ teaspoon baking powder	$\frac{1}{4}$ de colher (chá) de fermento em pó
111	$\frac{1}{4}$ teaspoon salt	$\frac{1}{4}$ de colher (chá) de sal
112	$\frac{1}{2}$ cup vegetable oil	$\frac{1}{2}$ xícara de óleo vegetal

113	¹ / ₃ cup whole milk	¹ / ₃ de xícara de leite integral
114	1 teaspoon vanilla extract	1 colher (chá) de essência de baunilha
115	1 large egg	1 ovo grande
116		
117	1. Preheat the oven to 350°F. Grease an 8 x 8-inch metal baking pan. Line the bottom and two sides of the pan with parchment paper (leave an overhang to make it easier to take out of the pan).	1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma quadrada funda de metal de 20 cm. Cubra o fundo e as laterais com papel manteiga (deixe uma sobra nas bordas para facilitar na hora de desenformar).
118	2. In a medium bowl, whisk together the sugar, flour, cocoa powder, baking powder, and salt.	2. Em uma tigela média, coloque o açúcar, o cacau em pó, o fermento em pó e o sal.
119	3. Add the oil, milk, vanilla, and egg. Whisk until well combined.	3. Adicione o óleo, o leite, a baunilha e o ovo. Mexa até obter uma mistura homogênea.
120	4. Pour the batter into the prepared pan and spread evenly.	4. Despeje a massa na forma e espalhe uniformemente.
121	5. Bake until a wooden pick inserted in the center comes out mostly clean, 20 to 25 minutes.	5. Asse por 20 a 25 minutos até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia quase limpo.
122	6. Let the brownies cool in the pan, then cut into squares before serving.	6. Deixe esfriar na forma. Corte em quadrados antes de servir.
123		
124	CHOCOLATE CHIP COOKIES	COOKIES COM GOTAS DE CHOCOLATE
125	Makes about 3 dozen cookies	Rende cerca de 3 dúzias de cookies

126		
127	2 ½ cups all-purpose flour	2 ½ xícaras de farinha de trigo
128	2 teaspoons baking soda	2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
129	1 teaspoon salt	1 colher (chá) de sal
130	2 sticks (8 ounces) salted butter, at room temperature	230g de manteiga com sal, em temperatura ambiente
131	¾ cup granulated sugar	¾ de xícara de açúcar cristal
132	¾ cup firmly packed light brown sugar	¾ de xícara de açúcar mascavo claro bem apertado na xícara
133	1 teaspoon vanilla extract	1 colher (chá) de essência de baunilha
134	2 large eggs	2 ovos grandes
135	12 ounces semisweet chocolate chips	350g de gotas de chocolate meio amargo
136		
137	1. Preheat the oven to 375°F.	1. Pré-aqueça o forno a 190°C.
138	2. In a medium bowl, whisk together the flour, baking soda, and salt.	2. Em uma tigela média, misture a farinha, o bicarbonato de sódio e o sal.
139	3. In a large bowl, with an electric mixer, cream together the butter, granulated sugar, brown sugar, and vanilla.	3. Bata a manteiga, o açúcar cristal, o açúcar mascavo e a baunilha na tigela grande da batedeira.
140	4. Add the eggs, one at a time, beating well after each addition. Scrape down the sides of the bowl as needed.	4. Adicione os ovos, um por vez, batendo bem após cada adição. Raspe as laterais da tigela quando necessário.
141	5. On low speed, beat in the flour mixture until combined.	5. Em velocidade baixa, junte a farinha à mistura, batendo até obter uma massa uniforme.

142	6. Fold in the chocolate chips.	6. Junte as gotas de chocolate e misture delicadamente.
143	7. Place 2 tablespoons of dough per cookie onto an ungreased baking sheet, spacing them 2 inches apart.	7. Coloque 2 colheres (sopa) de massa por cookie em uma assadeira, deixando ao menos 5 cm de distância entre eles.
144	8. Bake until golden brown, 7 to 9 minutes.	8. Asse por 7 a 9 minutes, até que fiquem dourados.
145	9. Let the cookies cool on the baking sheet for 1 minute, then transfer to a wire rack to cool completely.	9. Deixe esfriar na assadeira por 1 minuto, depois transfira para uma grade para que esfriarem completamente.
146		
147	CREAM CHEESE SUGAR COOKIES	BISCOITO DOCE DE CREAM CHEESE
148	Makes about 30 cookies	Rende cerca de 30 biscoitos
149		
150	$\frac{2}{3}$ cup solid vegetable shortening	$\frac{2}{3}$ de xícara de gordura vegetal hidrogenada
151	$\frac{1}{3}$ cup salted butter, at room temperature	$\frac{1}{3}$ de xícara de manteiga com sal, em temperatura ambiente
152	3 ounces cream cheese, at room temperature	90g de cream cheese, em temperatura ambiente
153	$\frac{3}{4}$ cup granulated sugar	$\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar cristal
154	1 tablespoon powdered sugar	1 colher (sopa) de açúcar de confeitiro
155	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt	$\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal
156	1 teaspoon vanilla extract	1 colher (chá) de essência de baunilha
157	1 large egg	1 ovo grande
158	2 cups all-purpose flour	2 xícaras de farinha de trigo
159	Food coloring (optional)	Corante alimentício (opcional)

160		
161	1. In a large bowl, with an electric mixer, beat together the shortening, butter, cream cheese, granulated sugar, powdered sugar, salt, vanilla, and egg until light and fluffy.	1. Em uma tigela grande, junte a gordura vegetal, a manteiga, o cream cheese, o açúcar cristal, o açúcar de confeitiro, o sal, a baunilha e o ovo e bata na batedeira até obter um creme leve e fofo.
162	2. Beat in the flour until blended. Mix in the food coloring (if using).	2. Junte a farinha, batendo até obter uma massa uniforme. Junte o corante (se for usar).
163	3. Roll the dough into a log and wrap in plastic wrap. Refrigerate for at least 1 hour to firm up.	3. Molde a massa formando um cilindro e cubra com filme plástico. Leve à geladeira por no mínimo 1 hora, para que fique firme.
164	4. Preheat the oven to 375°F. Line a baking sheet with parchment paper.	4. Pré-aqueça o forno a 190°C. Forre uma assadeira grande com o papel manteiga.
165	5. Break off pieces of dough (about 2 tablespoons each) and roll into the size of golf balls. Place the balls about 1 inch apart on the baking sheet and lightly press down, flattening the dough to 1/2 inch thick.	5. Pegue pedaços da massa (cerca de 2 colheres de sopa) e faça bolas do tamanho de bolas de pingue-pongue. Coloque as bolas na assadeira deixando um espaço de mais ou menos 2,5 cm entre elas, e pressione levemente para que fiquem com 1 cm de espessura.
166	6. Bake until the bottoms are lightly browned, 7 to 9 minutes.	6. Asse por 7 a 9 minutos, até que a parte de baixo do biscoito esteja levemente dourada.
167	7. Let cool on the baking sheet for 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely.	7. Deixe esfriar na assadeira por 2 minutos, depois transfira para uma grade para esfriar completamente.
168		
169	VANILLA ALMOND SUGAR COOKIES	BISCOITO DE BAUNILHA E AMÊNDOA

170	Makes 4 dozen cookies	Rende 4 dúzias de biscoitos
171		
172	½ cup blanched almonds, or ¾ cup almond meal	½ xícara de amêndoas sem pele, ou ¾ de xícara de farinha de amêndoa
173	1 ½ cup plus 1 tablespoon sugar	1 xícara e mais 1 colher (sopa) de açúcar
174	3 cups all-purpose flour	3 xícaras de farinha de trigo
175	1 teaspoon baking powder	1 colher (chá) de fermento em pó
176	½ teaspoon freshly grated nutmeg	½ colher (chá) de noz-moscada ralada na hora
177	⅛ teaspoon salt	⅛ de colher (chá) de sal
178	2 sticks (8 ounces) salted butter, at room temperature	230 gramas de manteiga com sal, em temperatura ambiente
179	2 large eggs	2 ovos grandes
180	1 ½ teaspoons vanilla extract	1 ½ colheres (chá) de essência de baunilha
181	½ teaspoon almond extract	½ colher (chá) de essência de amêndoa
182		
183	1. In a blender, combine the almonds and 1 tablespoon of the sugar and process until finely ground. (If using almond meal, you can skip this step and just add the sugar when you add the almond meal to the flour.) Transfer to a medium bowl and whisk in the flour, baking powder, nutmeg, and salt. Set aside.	1. Bata as amêndoas e 1 colher (sopa) do açúcar no liquidificador até obter um pó fino. (Se estiver usando farinha de amêndoa, pode pular essa parte e simplesmente adicionar o açúcar quando for juntar a farinha de amêndoa à de trigo.) Transfira para uma tigela média e junte a farinha de trigo, o fermento em pó, a noz-moscada e o sal. Reserve.
184	2. In a large bowl, with an electric mixer, beat the butter until	2. Bata a manteiga na tigela grande da batedeira até amolecer.

	softened. Add the remaining 1 ½ cups sugar and beat until light and fluffy, 3 to 5 minutes. Scrape down the sides of the bowl as needed.	Adicione o restante do açúcar e bata por 3 a 5 minutos, até obter um creme leve e fofo. Raspe as laterais da tigela sempre que necessário.
185	3. Add the eggs, one at a time, beating well after each addition. Scrape down the sides of the bowl as needed.	3. Adicione os ovos, um por vez, batendo bem após cada adição e raspando as laterais sempre que necessário.
186	4. Beat in the vanilla and almond extracts.	4. Junte as essências de baunilha e amêndoa e bata.
187	5. On low speed, beat in the flour mixture until combined.	5. Em velocidade baixa, junte a mistura de farinha e bata até obter uma mistura uniforme.
188	6. Shape the dough into 2 disks about 1 inch thick. Wrap the disks in plastic wrap and refrigerate for at least 1 hour and up to overnight.	6. Modele a massa em dois discos de cerca de 2,5 cm de espessura. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 1 hora, ou de um dia para o outro, no máximo.
189	7. Position the racks in the middle and lower third of the oven and preheat to 350°F. Line 2 baking sheets with parchment paper, or grease and lightly flour.	7. Posicione uma das grades do forno no meio e a outra embaixo e pré-aqueça o forno a 180°C. Forre 2 assadeiras com papel manteiga, ou unte e depois enfarinhe.
190	8. Working with one disk at a time on a lightly floured surface, roll out the dough ¼ inch thick. Cut out cookies using a 2 ½ -inch round cookie cutter and place them 1 inch apart on the baking sheets. (Re-roll the dough scraps and cut out more cookies.)	8. Trabalhando com um disco por vez em uma superfície levemente enfarinhada, abra a massa até que fique com 0,5 cm de espessura. Corte os biscoitos usando um cortador circular de 6 cm de diâmetro e coloque os biscoitos nas assadeiras deixando um espaço de 2,5 cm de distância entre eles. Abra a massa novamente com o rolo e corte mais biscoitos.

191	9. Bake for 12 to 13 minutes, switching the pans from top to bottom and rotating them front to back halfway through. The cookies should be firm to the touch but not browned at the edges.	9. Asse por 12 a 13 minutos, trocando as assadeiras de lugar e virando-as na metade do cozimento. Os biscoitos devem ficar firmes ao toque, mas não devem dourar demais nas bordas.
192	10. Let cool for 2 minutes on the baking sheets, then transfer to a wire rack to cool completely.	10. Deixe esfriar na assadeira por 2 minutos, depois transfira para uma grade para que esfriem completamente.
193		
194	ROYAL ICING	GLACÊ REAL
195	Makes about 4 cups	Rende cerca de 4 xícaras
196		
197	Royal icing is perfect for decorating cookies and other treats. It can be colored or flavored easily and dries to a hard, smooth matte finish.	O glacê real é perfeito para decorar biscoitos e outras delícias. Ele pode ser facilmente colorido ou saborizado e, quando seco, fica firme, liso e fosco.
198		
199	5 egg whites (see Note)	5 claras (veja Nota)
200	½ teaspoon vanilla extract	½ colher (chá) de essência de baunilha
201	4 cups powdered sugar	4 xícaras de açúcar de confeitiro
202	Lemon juice (optional)	Suco de limão (opcional)
203		
204	1. In a large bowl, whisk the egg whites and vanilla until	1. Em uma tigela grande, bata as claras com a baunilha até espumarem.

	frothy.	
205	2. Add the powdered sugar a few tablespoons at a time, mixing after each addition, to reach the desired consistency. (If you want the icing to be really white, add a few drops of lemon juice when mixing the powdered sugar into the egg white mixture.)	2. Adicione o açúcar de confeitiro, uma colher (sopa) por vez, misturando a cada adição, para chegar na consistência desejada. Se você quiser que o glacê fique bem branco, adicione umas gotas de limão quando estiver misturando o açúcar às claras.
206		
207	NOTE: You can use powdered egg whites or meringue powder instead of raw egg whites.	NOTA: Você pode usar clara de ovo em pó ou merengue em pó em vez de claras de ovo cruas.
208		
209	MARSHMALLOW FONDANT	PASTA AMERICANA DE MARSHMALLOW
210	Makes 24 ounces	Rende 680 gramas
211		
212	1 bag (10 ounces) mini marshmallows	280 g de mini marshmallows
213	3 tablespoons water	3 colheres (sopa) de água
214	6 cups powdered sugar	6 xícaras de açúcar de confeitiro
215	Oil, for greasing your hands	Óleo, para untar as mãos
216	Food coloring gel (optional)	Corante alimentício (opcional)
217		
218	1. Pour the marshmallows into a microwave- safe bowl. Stir in	1. Coloque os marshmallows em uma tigela que possa ir ao micro-

	the water to evenly coat the marshmallows.	ondas. Adicione a água e mexa para que todos os marshmallows fiquem molhados.
219	2. Microwave for 30 seconds, then stir. Repeat this process two more times, or until the mixture is smooth.	2. Leve ao micro-ondas por 30 segundos, depois mexa. Repita esse processo mais 2 vezes, ou até que a mistura esteja homogênea.
220	3. Sift 3 cups of the powdered sugar into a large bowl and make a hole in the center.	3. Peneire 3 xícaras de açúcar de confeitiro em uma tigela grande e faça um buraco no meio.
221	4. Pour the melted marshmallow mixture onto the powdered sugar.	4. Coloque a mistura de marshmallow derretido nessa cavidade.
222	5. Sift the rest of the powdered sugar on top of the marshmallows.	5. Peneire o resto do açúcar de confeitiro restante por cima dos marshmallows.
223	6. Oil your hands to prevent the marshmallows from sticking to you. Knead in the sugar until you have the consistency of soft taffy and the fondant no longer sticks to your hands. If you are tinting the fondant, add food coloring now and knead until the color is fully incorporated. (Coat your hands with shortening so the colors don't stain them.)	6. Unte as mãos, para evitar que a mistura grude. Amasse até obter uma consistência macia de bala puxa-puxa e não grude mais nas mãos. Se você for colorir a pasta americana, adicione o corante alimentício e amasse até que a cor esteja completamente incorporada. (Passe um pouco de gordura vegetal nas mãos para que não fiquem manchadas com o corante.)
224	7. If you are not using the fondant right away, store it tightly wrapped or in a plastic bag at room temperature.	7. Se não for usar a pasta americana imediatamente, guarde em um saco plástico bem vedado ou embrulhe bem e mantenha em temperatura ambiente.

1	FANTASY AND SCI-FI	FANTASIA E FICÇÃO CIENTÍFICA
2	UNICORN POOP COOKIES	BISCOITOS CACA DE UNICÓRNIO
3		
4	<p>UH-OH, LOOKS LIKE SOMEONE LEFT YOU A PRESENT. But what kind of animal poops rainbows? There's only one that I know of—the majestic unicorn! This cream cheese cookie dough was developed to be soft enough to mold, but firm enough to hold a poop shape while baking. My little sister, Molly, loves unicorns, and when asked in kindergarten what she wanted to be when she grew up, she proudly responded, "A unicorn trainer." To this very day, she still does.</p>	<p>UAU, PARECE QUE ALGUÉM DEIXOU UM PRESENTE PRA VOCÊ. Mas que tipo de animal faz caca om as cores do arco íris? Só tem um, que eu saiba – o majestoso unicórnio! Essa massa de biscoito de cream cheese foi desenvolvida para ser macia o suficiente para ser moldada, mas firme o bastante para segurar o formato enquanto assa. Minha irmã mais nova, Molly, ama unicórnios, e quando perguntaram a ela, na creche, o que ela queria ser quando crescer, ele respondeu com todo o orgulho, "Treinadora de unicórnio". Até hoje ela ainda quer.</p>
5		
6	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
7		
8	Cream Cheese Sugar Cookie dough (page 33)	Massa de Biscoito Doce de Cream Cheese (página 33)
9	Food coloring gels: electric yellow, electric orange, electric pink, electric green, sky blue, and purple	Corante alimentício em gel: amarelo vibrante, laranja vibrante, rosa choque, verde neon, azul celeste e roxo
10	White sugar pearls	Confeito pérolas de açúcar branco
11	Rainbow daisy sprinkles (Wilton)	Confeito estrela

12	Nonstick baking sheet	Assadeira antiaderente
13		
14	Ro Tip: keep the dough chilling in the refrigerator as often as possible during each step. This dough is sticky.	Dica da Rô: mantenha a massa na geladeira sempre que possível durante cada etapa. Esta massa é grudenta.
15		
16	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
17		
18	1. Make the Cream Cheese Sugar Cookie dough.	1. Prepare a receita de Biscoito Açucarado de Cream Cheese.
19	2. Divide the dough into 6 even portions. Tint each portion with a different food coloring: electric yellow, electric orange, electric pink, electric green, sky blue, and purple.	2. Divida a massa em 6 partes. Tinja cada uma com um dos corantes.
20	3. Wrap each colored dough tightly in plastic wrap and refrigerate for 1 hour.	3. Embrulhe firmemente cada porção de massa com filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.
21	4. Roll each colored dough into a log on top of a piece of wax paper.	4. Sobre um papel vegetal, forme um cilindro com cada porção da massa.
22	5. Cut each dough log into 12 equal sections and roll each section into a ball. Place the balls in the refrigerator for 15 minutes.	5. Corte cada um em 12 pedaços iguais e molde em bolas. Leve à geladeira por 15 minutos.
23	6. Gently roll the balls into 5-inch logs on wax paper	6. Sobre um pedaço de papel vegetal, molde as bolas delicadamente formando cilindros de cerca de 13 cm.

24	7. Stack the colored logs three across and two high: yellow, orange, and pink on the bottom; green, blue, and purple on the top. Refrigerate for 20 minutes.	7. Empilhe os cilindros coloridos em duas camadas de três: amarelo, laranja, e rosa embaixo; verde, azul e roxo em cima. Leve à geladeira por 20 minutos.
25	8. Preheat the oven to 350°F.	8. Pré-aqueça o forno a 180°C.
26	9. Gently twist and roll the colored dough until smooth.	9. Torça ligeiramente o feixe de cilindros e alise a superfície da massa rolando-a sob a palma das mãos.
27	10. Curl each log into a spiral poop shape, placing the end over the top. Transfer the cookies to a nonstick baking sheet and refrigerate for 10 minutes. Then freeze for 2 minutes to help the cookies hold their shape while baking.	10. Enrole cada cilindro formando um montinho em espiral ascendente, para que fiquem com o formato de caca. Transfira os biscoitos para a assadeira antiaderente e leve à geladeira por 10 minutos. Depois coloque no congelador por 2 minutos, para ajudar os biscoitos a manterem a forma enquanto estiverem assando.
28	11. Bake until the cookies are set and dry but not browned, about 11 minutes.	11. Asse por aproximadamente 11 minutos, até que os biscoitos fiquem firmes e secos, mas não dourados.
29	12. Let the cookies cool on the baking sheet for 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool slightly (you want to decorate while they are still warm).	12. Deixe esfriarem na assadeira por 2 minutos, depois transfira para uma grade para esfriarem um pouco mais (você deve decorá-los enquanto ainda estiverem quentes).
30		
31	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
32		
33	1. Place the white sugar pearls on the cookies while they are	1. Arrume os confeitos pérola nos biscoitos enquanto ainda estiverem

	still warm.	quentes.
34	2. Sprinkle the rainbow daisy sprinkles on top of the cookies, then let them cool completely.	2. Polvilhe com os confeitos estrela e, então, deixe que esfriem por completo.
35		
36	CASTLE CAKE	BOLO CASTELO
37		
38	I'VE ALWAYS ENJOYED MEDIEVAL stories, whether in books, films, or television shows. I got to explore castles up close and personal on a trip to Ireland, where many are over 800 years old. Cake might not last 800 years, but you can still build the perfect medieval fortress cake to defend the land from frosting dragons. They're very dangerous, you know.	EU SEMPRE ADOREI HISTÓRIAS medievais, quer elas fossem em livros, filmes, ou séries de televisão. Pude explorar castelos bem de perto em uma viagem que fiz para a Irlanda, onde muitos têm mais de 800 anos. O bolo pode não durar 800 anos, mas você ainda pode transformá-lo em uma perfeita fortaleza medieval para defender a terra dos dragões glaciais. Você sabe, eles são suuuuper perigosos.
39		
40	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
41		
42	Butter and flour, for the pan	Manteiga e farinha, para a forma
43	2 batches Pound Cake batter (page 24)	2 receitas de Bolo de Inglês (página 24)
44	7 tubs (16 ounces each) buttercream frosting	450 g de creme de manteiga, comprado pronto ou feito em casa
45	16 cereal treats (Rice Krispies Treats; 0.78 ounce each)	16 cereais Rice Krispie Treats*(22g cada) *NT: produto típico da marca Kellogs ainda não disponível no Brasil.

		Para obter o produto siga a seguinte receita: em temperatura média, derreta 40g de manteiga em uma panela, depois junte 280g de marshmallow e mexa até que ele derreta e a mistura fique homogênea. Retire do fogo e junte 150g de flocos de arroz e misture bem. Depois coloque em uma forma de 23 x 23 cm, já untada com manteiga, e deixe esfriar.
46	2 batches Marshmallow Fondant (page 37)	2 receitas de Pasta Americana de Marshmallow (página 37)
47	Food coloring gels: black, brown, leaf green, and pink	Corantes alimentícios: preto, marrom, verde folha, e rosa
48	Powdered sugar, for dusting	Açúcar de confeitador, para polvilhar
49	5 ice cream sugar cones (Keebler)	5 casquinhas de sorvete
50	6 x 6-inch metal baking pan	Assadeira quadrada de 15 cm
51	Muffin tin	Forminha de cupcake
52	Cupcake liner	Forminha de papel para cupcake
53	Cake leveler	Cortador de bolo
54	2-inch round cookie cutter	Cortador de biscoito redondo de 5 cm
55	$\frac{7}{8}$ x $\frac{1}{2}$ -inch rectangle cookie cutter	Cortador de biscoito retangular de 2 x 1 cm
56	Wood-texture mold (Wilton)	Texturizador efeito madeira
57	2 decorating bags	2 sacos de confeitador
58	#3 decorating tip	Bico de confeitar nº 3
59	#13 decorating tip	Bico de confeitar nº 13

60	#65 decorating tip (optional)	Bico de confeitar nº 65 (opcional)
61		
62	Ro Tip: fondant dries out quickly. When not using it, wrap it tightly in plastic wrap or place it in an airtight container or bag.	Dica da Rô: a pasta americana seca muito rápido. Quando não estiver usando, embrulhe muito bem com filme plástico, ou coloque em um saco ou recipiente bem vedados.
63		
64	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
65		
66	1. Preheat the oven to 325°F. Grease a 6 x 6-inch metal baking pan. Line the bottom with parchment paper, grease the paper, and flour the pan.	1. Pré-aqueça o forno a 160°C. Unte a assadeira. Forre com papel manteiga, depois unte o papel e enfarinhe.
67	2. Make two batches of the Pound Cake batter.	2. Prepare duas receitas de Bolo de Inglês.
68	3. Pour one-fifth of the batter into the baking pan and bake until a wooden pick inserted in the center of a cake comes out clean, about 50 minutes.	3. Despeje um quinto da massa na assadeira e asse por mais ou menos 50 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
69	4. Cool the cake in the pan on a wire rack for 15 minutes. If necessary, loosen the cake from the sides of the pan with a small knife. Carefully flip the cake upside down onto the wire rack, peel off the parchment paper, and then turn the cake right side up onto the rack to cool completely. Repeat	4. Deixe o bolo esfriar por 15 minutos sobre uma grade. Se necessário, solte o bolo das laterais com a ajuda de uma faca. Com cuidado, vire o bolo sobre a grade e retire o papel manteiga, depois vire novamente e deixe sobre a grade até esfriar por completo. Repita o processo até obter 5 bolos.

	until you have 5 cakes.	
70	5. Line 1 cup of a muffin tin with a paper liner and fill it two-thirds full with batter. Bake until a wooden pick inserted in the center of a cake comes out clean, about 16 minutes. Cool on a wire rack.	5. Forre as formas de cupcake com as forminhas de papel e despeje a massa até ocupar dois terços da capacidade. Asse por 16 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar em uma grade.
71	6. Once the square cakes have cooled, level off the tops with a cake leveler or large knife to create 1-inch-high layers.	6. Uma vez que os bolos quadrados estiverem frios, use o nivelador de bolo ou uma faca grande para nivelar as superfícies, criando camadas de 2,5 cm de altura.
72	7. Stack 3 of the 6-inch square cakes with a thin layer of buttercream frosting in between the layers.	7. Monte um bolo com três delas, espalhando uma fina camada de creme de manteiga entre elas.
73	8. Trim the remaining 2 square cakes to make two 4-inch squares.	8. Corte os outros dois bolos em quadrados de 10 cm.
74	9. Stack the two 4-inch square cakes on top of the 6-inch layers, centered, with a thin layer of frosting between the layers.	9. Coloque esses dois quadrados menores no centro do outro bolo, espalhando uma fina camada de creme de manteiga entre eles.
75	10. Remove the liner from the cupcake. Trim the cupcake with the round cookie cutter or a sharp knife to make a straight-sided cylinder about 2 inches in diameter.	10. Retire a forminha de papel do cupcake. Corte um cilindro de cerca de 5cm de diâmetro usando o cortador de biscoito ou uma faca afiada.
76	11. Frost the top of the cake and center the cupcake cylinder on top.	11. Cubra a parte de cima do quadrado de bolo menor com creme de manteiga e posicione o cilindro de cupcake no centro.
77	12. Frost the entire cake with a thin layer of frosting.	12. Cubra o bolo inteiro com uma camada fina de creme de manteiga.

78	13. Make 4 towers: For each tower, press 4 Rice Krispies Treats together and roll them into a cylinder.	13. Faça 4 torres: para cada torre, pressione 4 retângulos de Rice Krispies juntos e alise a superfície, rolando sob a palma das mãos para que formem um cilindro.
79	14. Place the Rice Krispies towers onto each corner of the cake, and frost with a thin layer of frosting.	14. Coloque uma torre em cada canto do bolo e cubra com uma fina camada de creme de manteiga.
80		
81	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
82		
83	1. Prepare two batches of the Marshmallow Fondant. Mix three-quarters of the fondant with black food coloring, one drop at a time, until you reach the desired shade of gray. Mix a tablespoon of fondant with black food coloring to get pure black. Mix the remaining fondant with brown food coloring to get a brown “wood” color. Tightly wrap the black and brown fondant in plastic wrap and set aside.	1. Faça duas receitas da Pasta Americana de Marshmallow. Junte o corante preto, uma gota de cada vez, em três quartos da pasta americana, e misture bem até obter o tom de cinza desejado. Misture uma colher (sopa) da pasta americana com mais corante para que fique preta. Amasse o restante da pasta americana com corante marrom, para que fique com um tom de "madeira". Embrulhe-as separadamente em filme plástico, vedando bem, e reserve.
84	2. Sprinkle powdered sugar onto wax paper. Roll out the gray fondant 1/8 inch thick and cut it into small rectangles, $\frac{7}{8} \times \frac{1}{2}$ inch each A. You can use a cookie cutter or a sharp knife. I made 655 rectangles: 620 to cover my castle, and 35 for more decoration (step 8). Tightly wrap the remaining gray fondant	2. Polvilhe o papel vegetal com açúcar de confeitiro. Abra a pasta americana cinza com o rolo até que fique com 3mm de espessura, depois corte em retângulos de 2cm x 1cm. Você pode usar o cortador de biscoito ou uma faca afiada. Eu fiz 655 retângulos: 620 para cobrir o meu castelo, e mais 35 para outras decorações (passo

	with plastic wrap and set it aside for step 4.	8). Embrulhe bem a pasta americana cinza restante em filme plástico e reserve para o passo 4.
85	3. Place the gray fondant rectangles onto the cake to look like stone bricks. If the frosting is dry, apply a little water to the back of the fondant rectangles to help them stick to the castle walls. Save the remaining rectangles for step 8.	3. Cole os retângulos de pasta americana cinza no bolo, para que pareçam tijolos de pedra. Se o creme de manteiga estiver seco, coloque um pouco de água na parte de trás dos retângulos para que grudem mais fácil no castelo. Guarde os retângulos que sobrarem para o passo 8.
86	4. Roll out the reserved gray fondant to 1/4 inch thick and cut out the same size rectangles, $\frac{7}{8} \times \frac{1}{2}$ inch. Place these on top of the cake walls as battlements. (I use 26 rectangles to make my battlements.)	4. Abra a pasta americana cinza restante com o rolo até que fique com 6mm de espessura, depois corte os retângulos, de 2 x 1 cm cada. Coloque-os por cima das paredes do bolo para que pareçam muralhas. (Eu uso 26 retângulos para fazer as ameias.)
87	5. Sprinkle powdered sugar onto wax paper. Roll out the brown fondant into a 1/8-inch-thick round and press it into the wood-texture mold. Cut out a door and 3 windows with a sharp knife. Use a small amount of the black fondant to make the door details	5. Polvilhe o papel vegetal com açúcar de confeitiro. Abra a pasta americana marrom com o rolo até obter um disco de 3mm de espessura e use o texturizado para dar um aspecto de madeira à pasta. Corte uma porta e 3 janelas usando uma faca afiada. Use um pouco de pasta americana preta para fazer os detalhes da porta.
88	6. Place the door and windows on the front of the castle.	6. Cole a porta e as janelas na parte da frente do castelo.
89	7. Invert the sugar cones on the top of the 4 towers and on the very top of the castle Press the cones lightly into the frosting	7. Coloque as casquinhas de sorvete invertidas no topo das 4 torres e na parte mais alta do castelo. Pressione, com cuidado, para que

	to secure them.	grudem bem no creme de manteiga.
90	8. Cut the reserved bricks (from step 3) in half to create squares. Place the squares around the base of the cones to cover any frosting. (I use 35 rectangles to get 70 square bricks.)	8. Corte os tijolos de pedra reservados (do passo 3) ao meio. Formando quadrados. Cole os quadrados na base das casquinhas para cobrir o creme de manteiga exposto. (Eu uso 35 retângulos para obter 70 quadrados.)
91	9. Tint three-quarters of a tub of buttercream frosting with leaf green food coloring until you reach the desired shade of green.	9. Use o corante verde para tingir 340g de creme de manteiga na cor desejada.
92	10. Scoop the green frosting into a decorating bag fitted with a #3 tip and pipe on vines around the castle. Optional: Use a #65 tip to pipe on leaves with the green frosting.	10. Coloque o creme de manteiga verde em um saco de confeiteiro ajustado com o bico de confeitar nº 3 e faça as videiras do castelo. Opcional: Use um bico de confeitar nº 65 para fazer folhas com o esse creme de manteiga verde.
93	11. Tint the remaining one-quarter tub of buttercream frosting with pink food coloring until you reach the desired shade of pink.	11. Tinja o restante do creme de manteiga com o corante rosa, misturando até obter a cor desejada.
94	12. Scoop the pink frosting into a decorating bag fitted with a #13 tip and pipe flowers onto the vines.	12. Coloque em um saco de confeiteiro ajustado com o bico de confeitar nº 13 e faça as flores nas videiras.
95		
96	CAULDRON CAKE POPS	CALDEIRÃO NO PALITO
97		

98	BOIL, BUBBLE, TOIL, AND TROUBLE —it's a magic cauldron cake pop for all your wizarding needs! In fantasy tales, cauldrons are used to brew potions and conjure enchantments, but historically they were used for cooking and boiling regular, nonmagical food. They are also featured prominently during Halloween, my number one favorite holiday. Your cauldron can be filled with just about anything—magic, gold, candy, who knows!	BORBULHA, BOLHA, TRABALHA, E BATALHA – é um caldeirão mágico de bolo no palito para todas as suas necessidades mágicas! Em contos de fantasia, caldeirões são usados para fazer poções e conjurar encantamentos, mas historicamente eles eram usados para cozinhar e fazer comidas regulares, sem magia. Eles também aparecem muito no Halloween, o meu feriado favorito. O seu caldeirão pode ser preenchido com praticamente qualquer coisa - magia, ouro, balinhas, o que quiser!
99		
100	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
101		
102	Rich Chocolate Cake batter (page 27)	Uma receita de Bolo Rico de Chocolate (página 27)
103	6 ounces cream cheese, at room temperature, or 1 tub (16 ounces) buttercream frosting	170 g de cream cheese, em temperatura ambiente, ou 450 g de creme de manteiga
104	1 bag (12 ounces) black Candy Melts (Wilton)	1 pacote (240g) de Candy Melts preta* *NT: produto da marca Wilton ainda não disponível no Brasil, consiste em um chocolate com parafina e vem em várias cores. Para a receita utilize chocolate branco e tinja com corante preto.
105	Royal Icing (page 36)	Glacê Real (página 36)
106	Food coloring gels: leaf green, red, orange, and black	Corante alimentício em gel: verde folha, vermelho, laranja e preto

107	Small crunchy candies (Nerds): green	Balinha tipo Nerds: verde
108	9 x 13-inch metal baking pan	Forma de 35 x 25 cm
109	Baking sheet	Assadeira
110	Lollipop sticks	Palitos de pirulito
111	4 decorating bags	4 sacos de confeitiro
112	Three #2 decorating tips	Três bicos de confeitir nº 2
113	#1 decorating tip	Um bico de confeitir nº 1
114	Foam block	Isopor
115		
116	Ro Tip: you can make the contents of the cauldron any color you want!	Dica da Rô: você pode fazer o conteúdo do caldeirão de qualquer cor!
117		
118	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
119		
120	1. Bake the Rich Chocolate Cake batter in a 9 x 13-inch metal baking pan as directed. Let the cake cool in the pan.	1. Prepare a receita de Bolo Rico de Chocolate em uma forma de 35 x 25 cm e deixe o bolo esfriando na própria forma.
121	2. In a bowl, crumble the cake with your fingers.	2. Em uma tigela, amasse o bolo em suas mãos.
122	3. Add the cream cheese or frosting to the crumbled cake and mix until evenly combined. (Use cream cheese if you like your cake balls more tart or use the frosting if you like them	3. Junte o cream cheese ou o creme de manteiga ao bolo amassado e misture bem. (Use o cream cheese se você gostar do seu bolo mais ácido ou use o creme de manteiga se você gosta dele mais doce.)

	sweeter.)	
123	4. Line a baking sheet with wax paper. Roll the cake mixture into balls (about 1 ½ inches) and place on the lined baking sheet.	4. Forre a assadeira com papel vegetal. Enrole a mistura em pequenas bolas (cerca de 4 cm) e as disponha na assadeira.
124	5. Freeze the cake balls until set, about 30 minutes.	5. Leve ao congelador por 30 minutos.
125	6. In the microwave or a double boiler, melt a small amount (about 5 ounces) of the black Candy Melts. Dip the ends of the lollipop sticks in the melted candy (it acts as an adhesive) and push the sticks halfway into the cake balls.	6. Derreta uma pequena quantia de Candy Melts preta (cerca de 140g) no micro-ondas ou em banho maria. Mergulhe o palito de pirulito na bala derretida (ele age como adesivo) e enfie nos bolos até a metade.
126	7. Place the cake pops in the refrigerator for about 30 minutes to chill.	7. Coloque os bolos no palito na geladeira, por 30 minutos, para que esfriem.
127		
128	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
129		
130	1. Melt the remainder of the black Candy Melts. Dip the cake pops into the melted candy to cover them in black, letting the excess candy drip back into the bowl.	1. Derreta o restante dos Candy Melts pretos. Mergulhe os bolos na balinha derretida, deixando o excesso de balinha cair na tigela.
131	2. Immediately place the cake pops on the lined baking sheet. This will create a flat surface on the top of your cake pop, which will be the rim of the cauldron.	2. Coloque-os imediatamente na assadeira. Isso vai criar uma superfície lisa no topo do seu bolo no palito, que será a borda do seu caldeirão.

132	3. Make the Royal Icing. Divide the icing among 4 bowls. Tint each bowl with leaf green, red, orange, and black. Scoop the red, green, and black icings into separate decorating bags fitted with #2 tips. Scoop the orange icing into a decorating bag fitted with a #1 tip.	3. Prepare o glacê real. Divida-o em 4 tigelas. Tinja cada uma com os corantes. Coloque os glacês vermelho, verde e preto em diferentes sacos de confeiteiro ajustados com o bico de confeitador nº 2. Coloque o glacê laranja em um saco de confeiteiro ajustado com o bico de confeitador nº 1.
133	4. Pipe the red icing onto the bottom of each cauldron to look like flames. Pipe the orange icing on top of the red icing for more detail.	4. Desenhe as chamas do caldeirão com o glacê vermelho. Adicione o glacê laranja por cima do vermelho para dar mais detalhes.
134	5. Flip the pops upright and stick the lollipop sticks into a foam block to secure them. Pipe 2 small circles with the black icing on opposite sides of each cauldron to create the handles.	5. Enfie os bolos no palito em um isopor para firmá-los. Faça 2 pequenos círculos com o glacê preto, em lados opostos do caldeirão, para fazer as alças.
135	6. Pipe the green icing on top of the cake pops.	6. Coloque o glacê verde no topo dos caldeirões.
136	7. Place green Nerds on top to look like bubbles. I use baking tweezers for more placement control.	7. Ponha os Nerds verdes no topo dos caldeirões para parecerem bolhas. Eu uso pinças culinárias para ter mais precisão.
137		
138	TREASURE CHEST CAKE	BOLO BAÚ DE TESOUROS
139		
140	AT THE END OF A DUNGEON or a difficult quest? Or maybe you're digging up some buried treasure? Either way, chances are	AO FINAL DE UMA CAVERNA ou uma missão difícil? Ou talvez você esteja cavando um tesouro escondido? De qualquer modo, é

	you'll find your prize locked away in a treasure chest! Treasure chests are a mainstay of video games and fantasy worlds, where loot of all kinds is hidden for brave adventurers to find. So whether you're saving the kingdom or sailing the seven seas, remember this handy chocolate chest cake—for all your loot stashing needs.	provável que você encontre o seu prêmio trancafiado em um baú de tesouro! Baús de tesouro são o pilar de jogos eletrônicos e mundos de fantasia, onde bravos aventureiros podem saquear uma variedade de coisas. Então caso você esteja salvando um reino ou viajando pelos sete mares, lembre-se desse conveniente bolo de baú de tesouro – para todas as suas necessidades saqueadoras.
141		
142	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
143		
144	Butter and flour, for the pan	Manteiga e farinha, para a forma
145	4 batches Rich Chocolate Cake batter (page 27)	4 receitas de Bolo Rico de Chocolate (página 27)
146	3 tubs (16 ounces each) chocolate frosting	450 g de cobertura de chocolate
147	24 cereal treats (Rice Krispies Treats; 0.78 ounce each)	<p>24 Rice Krispie Treats* (22g cada)</p> <p>*NT: produto da marca Kellogs ainda não disponível no Brasil. Para obter um produto similar, siga a seguinte receita: derreta 40g de manteiga em uma panela, em fogo médio, depois junte 280g de marshmallows e mexa até que derretam e a mistura fique homogênea. Retire do fogo e junte 150g de flocos de arroz e misture bem. Despeje em uma forma de 23 x 23 cm, já untada com manteiga, alise superfície e deixe esfriar.</p>

148	2 batches Marshmallow Fondant (page 37)	2 receitas de Pasta Americana de Marshmallow (página 37)
149	Brown food coloring gel	Corante alimentício em gel marrom
150	Powdered sugar, for dusting	Açúcar de confeitiro, para peneirar
151	1 box (about 14 ounces) graham crackers (Honey Maid)	400g de biscoitos de maisena* *NT: o produto original é um biscoito doce integral com sabor de mel e/ou canela chamado Graham Crakers, que ainda não é vendido no Brasil. Uma substituição possível é o biscoito maisena ou algum outro que seja doce e sem recheio.
152	1 tub (16 ounces) vanilla frosting	450g de cobertura de baunilha.
153	Chocolate coins and Ring Pops	Moedas de chocolate e Anel de pirulito
154	9 x 13-inch metal baking pan	Forma de 35 x 25 cm
155	Cake leveler	Nivelador de bolo
156	Cake tray	Bandeja para bolo
157	Cardboard	Papelão
158	6-inch cookie sticks	Biscoitos de palito
159		
160	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
161		
162	1. Preheat the oven to 325°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan. Line the bottom with parchment paper, grease the paper,	1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de 35 x 25 cm. Forre a assadeira com papel manteiga, depois unte o papel e enfarinhe.

	and flour the pan.	
163	2. Make the Rich Chocolate Cake batter.	2. Prepare a receita de Bolo Rico de Chocolate.
164	3. Pour half of the batter into the baking pan and bake until a wooden pick inserted in the center of the cake comes out clean, about 50 minutes.	3. Despeje metade da massa na forma e asse, por cerca de 50 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
165	4. Cool in the pan on a wire rack for 15 minutes. If necessary, loosen the cake from the sides of the pan with a small knife. Carefully flip the cake upside down onto the wire rack, peel of the parchment paper, and then turn the cake right side up onto the rack to cool completely.	4. Deixe o bolo esfriar por 15 minutos. Se necessário, solte o bolo das laterais da forma com a ajuda de uma faca. Com cuidado, vire o bolo sobre a grade e retire o papel manteiga, depois vire novamente sobre a grade até esfriar por completo.
166	5. Repeat to make a second cake.	5. Repita o processo com a outra metade do bolo.
167	6. Once both cakes have cooled, level off the tops with a cake leveler or large knife ft.	6. Quando os dois bolos estiverem frios, use o nivelador de bolo ou uma faca para nivelar as superfícies.
168	7. Cut the cakes in half crosswise to make a total of four 6 1/2 x 9-inch cakes.	7. Corte os bolos em 4, para obter 4 bolos de 23 x 17 cm.
169	8. From one of the cake layers, cut out a rectangle about 3 x 7 1/2 inches, with a 3/4-inch border on three sides. This creates a space to stash the loot.	8. Em um dos bolos, corte um retângulo de 19 x 8 cm, deixando uma borda de 2 cm em três lados do retângulo. Isso criará um espaço para colocar os objetos de saque.
170	9. Stack the remaining 3 cakes with a thin layer of chocolate frosting between the layers. Place the cut-out layer on top,	9. Empilhe os bolos restantes, espalhando uma fina camada de cobertura de chocolate entre eles. Coloque o bolo que foi cortado

	with the thicker portion toward the back of the treasure chest.	anteriormente no topo e deixe a parte mais grossa virada para a parte de trás do baú do tesouro.
171	10. Mold the Rice Krispies Treats together into a rounded treasure chest lid that matches the dimensions of the cakes, about 6 1/2 x 9 inches. Cut a piece of cardboard to match the dimensions of the lid and place the lid on the cardboard.	10. Para fazer a tampa do baú, junte os biscoitos de arroz e molde-os para que fiquem redondos e suas dimensões sejam as mesmas dos bolos, 17 x 23 cm. Corte um pedaço de papelão nas mesmas dimensões da tampa do baú e coloque-a em cima do papelão.
172	11. Frost the entire cake and the lid with a thin layer of chocolate frosting.	11. Cubra o bolo inteiro com uma fina camada de creme de manteiga.
173		
174	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
175		
176	1. Prepare two batches of the Marshmallow Fondant. Tint three-quarters of the fondant with brown food coloring until you reach the desired shade of dark brown. Tint the remaining fondant light brown. Tightly wrap the light brown fondant in plastic wrap and set it aside. (Optional: Before tinting the fondant, set aside a small amount to make a pearl necklace; see step 10.)	1. Faça duas receitas da Pasta Americana de Marshmallow. Tinja $\frac{3}{4}$ da pasta com corante alimentício marrom até que fique com a cor desejada. Tinja o restante da pasta americana de marrom claro. Embrulhe bem com o plástico filme e reserve. (Opcional: Antes de colorir a pasta americana, reserve um pouco dele para fazer um colar de pérolas; veja o passo 10.)
177	2. Sprinkle powdered sugar onto wax paper. Roll out the dark brown fondant 1/8 inch thick and cut it into 1 1/2-inch-wide	2. Polvilhe o açúcar de confeitiro no papel vegetal. Abra a pasta americana marrom escuro até que fique com 0,3 cm de espessura e

	strips with a sharp knife.	depois corte em tiras de 4 cm de largura.
178	3. Wrap the strips around the cake and lid to look like wooden boards. If the frosting is already dry, apply a little water to the back of the fondant to make the strips stick.	3. Coloque as tiras ao redor do bolo e da tampa para que pareçam com tábuas de madeira. Se a cobertura estiver seca, coloque um pouco de água na parte de trás da pasta americana para fazer as tiras grudarem.
179	4. Insert 2 cookie sticks several inches apart toward the front edge of the cut-out portion of the cake. Carefully place the lid on top so it is slightly open	4. Insira 2 biscoitos de palito, a alguns centímetros de distância, na frente do bolo. Com cuidado, coloque a tampa por cima dos biscoitos e deixe-a um pouco aberta.
180	5. Sprinkle powdered sugar onto wax paper. Roll out the light brown fondant 1/8 inch thick and cut it into 7/8 -inch-wide strips with a sharp knife. Roll the scraps of light brown fondant into 1/4-inch balls.	5. Polvilhe o açúcar de confeitiro no papel vegetal. Abra a pasta americana marrom claro até que fique com 0,3 cm de espessura e corte em tiras de 2 cm de largura. Abra o resto da pasta americana marrom claro em bolas de 0,6 cm.
181	6. Optional: Make a lock out of light brown fondant for the front of the chest.	6. Opcional: Faça um cadeado com a pasta americana marrom claro e coloque na frente do baú.
182	7. Place the light brown fondant strips onto the chest to look like brass bindings. Place the small fondant balls on the strips to look like rivets.	7. Coloque as tiras de pasta americana marrom claro no baú para que pareçam com amarras de bronze. Coloque as pequenas bolas de pasta americana nas tiras para que pareçam com rebites.
183	8. Using a blender or your hands, grind the graham crackers to a fine dust.	8. Triture os biscoitos de maisena com um liquidificador ou com as mãos, até que virem um pó fino.
184	9. Place the treasure chest on a cake tray. Frost the cake tray	9. Coloque o bolo de baú do tesouro em uma bandeja de bolo. Cubra a

	with the vanilla frosting. Sprinkle on graham cracker crumbs to look like sand.	bandeja de bolo com cobertura de baunilha. Polvilhe as migalhas de biscoitos para parecerem com areia.
185	10. Place assorted candies into the chest. I use Ring Pops, white fondant rolled into balls to look like a pearl necklace, and chocolate coins.	10. Preencha o baú com as balas sortidas. Eu uso os anéis de pirulitos, os colares de pérola de pasta americana, e as moedas de chocolate.
186		
187	Ro Tip: use whatever assorted candies you like for the loot in the treasure chest.	Dica da Rô: use qualquer tipo de bala sortida para preencher o seu baú do tesouro.
188		
189	LOCH NESS CUPCAKES	CUPCAKES LAGO NESS
190		
191	WHAT’S THAT OUT THERE IN THE LAKE? Is It a really big fish, a late- night swimmer... or something else? Many have opted for “something else,” and that something is Nessie, the Loch Ness Monster. Nessie is what scientists call a cryptid—a suggested animal that hasn’t been discovered yet, like the Sasquatch or the Chupacabra. Some say she’s real and some say she’s not, but either way, this local legend is renowned the world over. Maybe you can coax her out with a cupcake—who knows, she might just have a sweet tooth!	O QUE É AQUILO NO LAGO? É um peixe muito grande, um nadador de madrugada... ou outra coisa? Muitos optaram por "algo mais", e ele é a Nessie, o Monstro do Lago Ness. Nessie é o que os cientistas chamam de criptídeo - um suposto animal que ainda não foi descoberto, como o Pé Grande ou o Chupacabra. Alguns dizem que ela é real e outros que não é, mas de qualquer maneira, essa lenda local é conhecida no mundo inteiro. Talvez você possa convencê-la a sair com um cupcake - sabe-se lá, ela pode apenas gostar muito de doce!

192		
193	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
194		
195	White Cake batter (page 25)	Uma receita de Bolo Branco (página 25)
196	2 tubs (16 ounces each) buttercream frosting	450 g de creme de manteiga
197	Food color gels: royal blue, sky blue, and black	Corante alimentício em gel: azul royal, azul céu e preto
198	Blue sanding sugar	Açúcar colorido azul
199	Marshmallow Fondant (page 37)	Pasta Americana de Marshmallow (página 37)
200	Shortening, for greasing your hands	Gordura vegetal, para colocar nas mãos
201	Muffin tin(s)	Forma (s) de cupcake
202	Black cupcake liners	Forminhas de cupcake pretas
203	3 decorating bags	3 sacos de confeiteiro
204	#6B decorating tip	Bico de confeitar nº 6B
205	Toothpicks	Palitos de dente
206		
207	Ro Tip: The more you handle fondant, the softer it gets. If it becomes too soft while molding, let it sit for 10 minutes.	Dica da Rô: quanto mais você trabalhar a pasta americana, mais macio ela vai ficar. Se ela ficar muito macio, deixe-a descansando por uns 10 min.
208		
209	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!

210		
211	1. Preheat the oven to 350°F. Line 24 cups of 2 muffin tins with black paper liners. (Or use 1 muffin tin and bake in two batches.)	1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Disponha as forminhas em 2 formas de cupcake. (Ou use 1 forma de cupcake e asse duas fornadas.)
212	2. Prepare the White Cake batter.	2. Prepare a receita de Bolo Branco.
213	3. Fill each muffin cup two-thirds full with batter.	3. Preencha cada forminha até atingir $\frac{2}{3}$ da capacidade.
214	4. Bake until a wooden pick inserted in the center of a cupcake comes out clean, 18 to 20 minutes.	4. Asse, por 18 a 20 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
215	5. Let the cupcakes cool completely before decorating.	5. Deixe os cupcakes esfriarem por completo antes de fazer a decoração.
216		
217	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
218		
219	1. Divide the buttercream frosting between 2 bowls. Use the food coloring to tint one bowl a dark blue and the other bowl a light blue.	1. Divida o creme de manteiga em duas tigelas. Use o corante alimentício para tingir cada uma de azul escuro e de azul claro.
220	2. Scoop each frosting into a decorating bag with no tip. Take those bags and use them to pipe both blue frostings, side by side, into a third decorating bag fitted with a #6B tip.	2. Coloque cada creme de manteiga em um saco de confeiteiro sem bico de confeitar. Use esses sacos para fazer as duas coberturas azuis, uma do lado da outra, em um terceiro saco de confeitar ajustado com um bico de confeitar nº 6B.

221	3. Frost the cupcakes by starting on the outside and spiraling your way toward the center. When you reach the middle, release the pressure and let the frosting taper off. Use a spatula to smooth the frosting to look like waves.	3. Cubra os cupcakes começando por fora e vá em espiral em direção ao centro. Quando você chegar no meio, libere a pressão e deixe a cobertura esmorecer. Use a espátula para alisar a cobertura para que pareça com ondas.
222	4. Sprinkle the blue sanding sugar onto the frosting.	4. Polvilhe o açúcar azul na cobertura.
223	5. Prepare the Marshmallow Fondant. Coat your hands with shortening so the food coloring doesn't stain them, then tint the fondant gray by kneading in one drop of black food coloring at a time until you reach the desired shade.	5. Faça a receita de Pasta Americana de Marshmallow. Passe a gordura vegetal nas mãos para não as manchar com o corante alimentício, e então tinja ela de cinza com uma gota de corante preto de cada vez até chegar na cor desejada.
224	6. Mold the gray fondant into the form of the Loch Ness Monster (the parts that would show above the water) and stick toothpicks in the bottom of each piece. Stick the dorsal spikes onto Nessie's back by wetting the fondant with a little water.	6. Molde a pasta americana até que fique no formato do Monstro do Lago Ness (somente as partes que ficariam fora d'água) e fure os fundos com um palito de dente em cada um. Cole os espinhos nas costas da Nessie molhando a pasta americana com um pouco de água.
225	7. Insert the toothpicks into the cupcakes.	7. Insira os palitos de dente nos cupcakes.
226	8. Arrange the cupcakes into the shape of Loch Ness, with Nessie swimming through the middle of it.	8. Arranje os cupcakes para que pareçam com o Lago Ness, com a Nessie nadando no meio dele.
227		
228	ROBOT BROWNIE POPS	ROBÔ NO PALITO
229		

230	CAN A ROBOT LEARN TO BAKE? Probably! Robotics is a huge field of science and technology, with new models being created every year. My nickname is Robot, though it's not because I'm a Cylon (I swear). R2-D2 from Star Wars, Data from Star Trek, and Bumblebee from Transformers are among some of my favorite fictional robots. This dessert will really get your gears turning!	UM ROBÔ PODE APRENDER A COZINHAR? Provavelmente! A robótica é um grande campo da ciência e da tecnologia, e novos modelos de robôs são criados a cada ano. O meu sobrenome é Robô, sendo que não é porque eu sou um Cylon (Eu juro). O R2-D2 de Guerra nas Estrelas, Data de Jornada nas Estrelas, e Bumblebee de Transformers são os meus robôs favoritos. Essa receita vai fazer suas engrenagens funcionarem!
231		
232	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
233		
234	Butter, for greasing the pan	Manteiga, para untar a forma
235	2 batches Brownie batter (page 30)	2 receitas de Brownie (página 30)
236	1 bag (12 ounces) white Candy Melts (Wilton)	1 pacote (240g) de Candy Melts branca* *NT: produto da marca Wilton ainda não disponível no Brasil, consiste em um chocolate com alto teor de parafina e que vem em várias cores. Como substituto para a receita, utilize chocolate branco e tinja com o corante alimentício branco.
237	1 bag (12 ounces) black Candy Melts (Wilton)	1 pacote (240g) de Cady Melts preta* *NT: mesma observação do ingrediente anterior, mas tinja com corante alimentício preto.

238	Red licorice laces	Alçaçuz vermelho
239	1 packages candy eyeballs (Wilton)	2 pacotes de olhinhos de balinha
240	Black jelly beans (Jelly Belly)	Jujubas roxas
241	Black licorice pastilles	Pastilhas de alçaçuz pretas
242	Small candy-coated chocolates (M&M's Minis): red, blue, and green	Mini M&M's: vermelho, azul e verde
243	Gummy rings (Life Savers Gummies): red, green, and orange	Balas tipo Soft (aquelas com furo no meio): vermelha, verde e laranja
244	9 x 13-inch metal baking pan	Forma de 35 x 25 cm
245	70 lollipop sticks	70 palitos de pirulito
246	Foam block	Isopor
247		
248	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
249		
250	1. Preheat the oven to 350°F. Grease a 9 x 13-inch metal baking pan and line it with parchment paper.	1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de 35 x 25 cm e forre com papel manteiga.
251	2. Prepare two batches of the Brownie batter. Pour the batter into the prepared pan and spread evenly.	2. Prepare duas receitas de Brownie. Despeje a massa na forma e espalhe uniformemente.
252	3. Bake until a wooden pick inserted in the center comes out mostly clean, 38 to 40 minutes.	3. Asse, por 38 a 40 minutos, até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
253	4. Let the brownies cool in the pan.	4. Deixe os brownies esfriarem na forma.

254	5. Remove the brownies from the pan, peel off the parchment paper, and cut the brownies into 1 1/4 x 1 1/4-inch cubes. Pack the cubes gently with your hands to make them firmer and more condensed.	5. Remova os brownies da forma, retire o papel manteiga, e corte-os em quadrados de 3 x 3 cm. Com as mãos, amasse-os gentilmente para que fiquem mais firmes.
255		
256	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
257		
258	1. In the microwave or a double boiler, melt the white and black Candy Melts together to make a light gray color (I use a ratio of 9 white to 1 black).	1. Derreta os Candy Melts no micro-ondas ou em banho maria e misture para criar a cor cinza (Eu uso a proporção de 9 brancos para cada 1 preto).
259	2. Dip an end of each lollipop stick into the gray melts (it acts as an adhesive), then insert it halfway into a brownie cube. Place brownie pops in the refrigerator for about 30 minutes to chill.	2. Mergulhe o palito de pirulito na bala derretida e enfie nos brownies até a metade. Coloque os brownies na geladeira, por 30 minutos, para esfriarem.
260	3. Dip the brownie pops into the gray melts, making sure to cover them completely. Stand the dipped squares in a foam block to dry.	3. Mergulhe os brownies na bala derretida, certificando de que esteja completamente coberto. Coloque-os no isopor para que sequem.
261	4. Cut the red licorice laces into 1/2 -inch lengths. Using a dab of gray candy as an adhesive, attach the licorice to the pops as mouths.	4. Corte os alcaçuzes vermelhos para que fiquem com 1 cm de comprimento. Use um pouco da bala para grudar o alcaçuz no brownie e fazer as bocas dos robôs.
262	5. Adhere the candy eyeballs to the pops with a dab of gray	5. Cole os olhinhos com um pouco da bala.

	candy.	
263	6. Cut the jelly beans in half crosswise and use a dab of gray candy to stick the halves to the sides of the brownie pops for ears.	6. Corte as jujubas em quatro e use um pouco da bala para grudá-las nas laterais e fazer a orelhas.
264	7. Press a black licorice pastille into the top center of each pop. Attach one M&M's Mini on top of the pastille as the antenna. I use red, green, and blue M&M's.	7. Pressione uma pastilha de alcaçuz no topo de cada brownie. Coloque um Mini M&M's em cima da pastilha para fazer a antena. Eu uso os M&M's vermelho, verde e azul.
265	8. Place the Life Savers Gummies onto the bottom of the pops as necks, using a dab of gray candy. I use red, green, and orange gummies.	8. Para o pescoço do robô, cole as balas tipo Soft na parte de baixo do brownie usando um pouco de bala derretida. Eu uso as balas vermelha, verde e laranja.
266		
267	UFO CAKE POPS	OVNI NO PALITO
268		
269	UNIDENTIFIED FLYING OBJECTS (UFOS) have fascinated people for generations. A wide range of UFOs appear in many of my favorite science-fiction movies: Independence Day, War of the Worlds, District 9, and countless others! You can use any candy you want to decorate your UFO Cake Pops for the Impending taste invasion. The only thing identifiable about these pops is that they're delicious!	OBJETOS VOADORES NÃO IDENTIFICADOS (OVNI) fascina as pessoas há várias gerações. Uma grande quantidade de OVNI's aparecem nos meus filmes favoritos de ficção científica: Independence Day, Guerra dos Mundos, Distrito 9, e muitos outros! Você pode usar qualquer tipo de balinha para decorar o seu OVNI no Palito para a futura invasão de fome. A única coisa que você vai poder identificar é que eles são deliciosos!

270		
271	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
272		
273	White Cake batter (page 25)	Uma receita de bolo branco (página 25)
274	6 ounces cream cheese, or 1 tub (16 ounces) buttercream frosting	170g de cream cheese, ou 450g de creme de manteiga
275	1 bag (12 ounces) black Candy Melts (Wilton)	1 pacote (240g) de Cady Melts preta* *NT: produto da marca Wilton ainda não disponível no Brasil, consiste em um chocolate com alto teor de parafina e que vem em várias cores. Como substituto para a receita, utilize chocolate branco e tinja com o corante alimentício preto.
276	1 bag (12 ounces) white Candy Melts (Wilton)	1 pacote (240g) de Candy Melts branca* *NT: mesma observação do ingrediente anterior, mas tinja com corante alimentício branco.
277	Black licorice gumdrops	Bala de goma preta
278	Small candy-coated chocolates (M&M's Minis): red, blue, green, orange, and yellow	Mini M&M's: vermelho, azul, verde, laranja e amarelo.
279	9 x 13-inch metal baking pan	Forma de 35 x 25 cm
280	Baking sheet	Assadeira
281	Lollipop sticks	Palitos de pirulito
282	Foam block	Isopor

283		
284	Ro Tip: if your dipped pops dry before you add the black licorice gumdrop, use a dab of Candy Melts on the bottom of the gumdrop to act as an adhesive.	Dica da Rô: se os seus bolos secarem antes de você adicionar a bala de goma preta, pingue um pouco de Candy Melt no fundo da bala para agir como adesivo.
285		
286	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
287		
288	1. Bake the White Cake batter in a 9 x 13-inch metal baking pan as directed. Let the cake cool completely in the pan.	1. Prepare a receita de bolo branco em uma forma de 35 x 25 cm. Deixe o bolo esfriar por completo na forma.
289	2. In a bowl, crumble the cake with your fingers.	2. Em uma tigela, amasse o bolo em suas mãos.
290	3. Add the cream cheese or frosting and mix until evenly combined. (Use cream cheese if you like your cake pops more tart or use the frosting if you like them sweeter.)	3. Adicione o cream cheese ou o creme de manteiga no bolo amassado e misture bem. (Use o cream cheese se você gosta do seu bolo mais ácido ou use o creme de manteiga se você gosta dele mais doce).
291	4. Line a baking sheet with wax paper. Roll the mixture into balls (about 1 ½ inches in diameter) and place them on the lined baking sheet.	4. Forre a assadeira com papel vegetal. Enrole a mistura de bolo em pequenas bolas (cerca de 4 cm) e disponha na assadeira.
292	5. Flatten the balls into thick disks.	5. Achate as bolas em discos grossos.
293	6. Refrigerate the cake disks for 30 minutes to set.	6. Leve à geladeira por 30 minutos.
294		
295	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!

296		
297	1. In the microwave or a double boiler, melt the white and black Candy Melts together to make a light gray color (I use a ratio of 4 white to 1 black).	1. Derreta o Candy Melts no micro-ondas ou em banho maria e misture para criar a cor cinza (Eu uso a proporção de 4 brancos para cada 1 preto).
298	2. Dip the end of the lollipop sticks into the gray melts to help act as an adhesive and press the sticks halfway into the cake disks.	2. Mergulhe os palitos de pirulito na bala derretida e enfie nos bolos até a metade.
299	3. Dip the cake pops into the gray melts, making sure to cover completely. Let the excess candy drip back into the bowl. Stand the dipped pops in a foam block to dry.	3. Mergulhe os bolos na bala, certificando-se de que estejam bem cobertos. Deixe o excesso de balinha cair na tigela. Coloque os bolos no isopor para secarem.
300	4. While the candy melt coating on the pop is still wet, place a black licorice gumdrop on the top of each pop.	4. Enquanto a cobertura ainda estiver molhada, coloque a bala de goma preta no topo de cada bolo.
301	5. Dab a small amount of gray candy onto the back of the M&M's and carefully place around the sides of the cake pops as lights.	5. Coloque um pouco de bala derretida nos M&M's e com cuidado, coloque-os ao redor dos bolos.
302		
303	ZOMBIE BRAIN CAKE	BOLO CÉREBRO DE ZUMBI
304		
305	WALKERS, THE UNDEAD, OR WHATEVER you prefer to call them, there's nothing like a zombie to liven the party. Or. ..	CAMINHANTES BRANCOS, MORTO-VIVOS, OU NÃO IMPORTA o que você prefere chamá-los, não há nada como um zumbi

	deaden the party. You may know them from video games, television, or movies, where these scary shamblers result from genetic experiments and secret projects gone wrong. At least one thing is for sure: Zombies love brains. So bite back and show them who's boss with this zombie brain cake!	para animar a festa. Ou. ... acabar com ela. Você pode conhecê-los de jogos digitais, televisão, ou filmes, esses desastrados assustadores nasceram de experiências genéticas e projetos secretos que deram errado. Ao menos uma coisa é certa: Zumbis amam cérebros. Então morda de volta e mostre a eles quem manda com esse bolo de cérebro de zumbi!
306		
307	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
308		
309	Butter, for greasing the bowl	Manteiga, para untar
310	Red Velvet Cake batter (page 26)	Uma receita de Bolo Veludo Vermelho (página 26)
311	1 tub (16 ounces) cream cheese frosting	450g de cream cheese
312	Marshmallow Fondant (page 37)	Pasta Americana de Marshmallow (página 37)
313	1 cup light corn syrup	1 xícara de xarope de milho
314	1 1/2 teaspoons unsweetened cocoa powder	1 1/2 colheres (chá) de cacau em pó sem açúcar
315	Red food coloring gel	Corante alimentício em gel vermelho
316	1 1/2 -quart ovenproof glass bowl (Pyrex)	Tigela de vidro de 1 1/2 litro (Pirex)
317	Cake tester	Testador de bolo
318		
319	Ro Tip: an alternative to the fake blood recipe is seedless	Dica da Rô: uma alternativa para o sangue falso é uma receita de

	raspberry jam.	geleia de framboesa sem sementes.
320		
321	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
322		
323	1. Preheat the oven to 300°F. Grease a 1 ½ -quart ovenproof glass bowl.	1. Pré-aqueça o forno a 150°C. Unte a tigela de pirex.
324	2. Prepare the Red Velvet Cake batter.	2. Prepare a receita e Bolo de Veludo Vermelho.
325	3. Pour the batter into the greased glass bowl until it is two-thirds full. You will have a little leftover batter.	3. Coloque a massa na tigela de pirex até preencher dois terços dela. Um pouco de massa irá sobrar.
326	4. Slow-bake until a cake tester inserted in the center comes out clean, about 1 hour 30 minutes.	4. Asse devagar, por mais ou menos 1h30, até que ao enfiar o testador de bolo, ele saia limpo.
327	5. Let the cake cool and then remove it from the bowl. Level the top with a large knife and place the cake, flat side down, on a cake plate.	5. Deixe o bolo esfriar e então remova-o da tigela. Nivele o topo com uma faca grande e coloque no prato de bolo.
328	6. Frost the cake with a very thin layer of cream cheese frosting.	6. Cubra o bolo com uma fina camada de cream cheese.
329		
330	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
331		
332	1. Prepare the Marshmallow Fondant.	1. Prepare a receita de Pasta Americana de Marshmallow.
333	2. Roll out the fondant into ½ -inch-thick ropes and arrange	2. Molde a pasta americana em forma de cilindro, com 1 cm de

	them on the cake to look like a brain.	espessura, e coloque no bolo para fazer o formato de cérebro.
334	3. Make fake blood by mixing the corn syrup, cocoa powder, and red food coloring.	3. Faça a mistura de sangue falso misturando o xarope de milho, cacau em pó, e o corante vermelho.
335	4. Brush the fake blood over the fondant with a paintbrush.	4. Pinte a pasta americana com o sangue falso com a ajuda de um pincel.

1	GEEKY TREATS	DELÍCIAS GEEKS
2	SMART COOKIES	COOKIES NERDS
3		
4	SMART COOKIE IS THE MASCOT of Nerdy Nummies. She works hard, studies hard, and might be a little bit of a teacher's pet. I designed her glasses to look like the first pair of reading glasses I ever owned. She's one smart cookie!	O COOKIE NERD É O MASCOTE da Nerdy Nummies. Ele trabalha duro, estuda muito, e pode ser o aluno queridinho do professor. Eu criei esses óculos para que parecessem com o meu primeiro par de óculos. Ele é um cookie muito esperto!
5		
6	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
7		
8	Royal Icing (page 36)	Glacê Real (página 36)
9	Food coloring gels: black and electric pink	Corante alimentício: preto e rosa choque
10	Chocolate Chip Cookie dough (page 32), made without adding	Uma receita de cookie com gotas de chocolate (página 32), feita sem

	the chips (see step 5)	adicionar as gotas de chocolate
11	Smart Cookie eyeglasses template (page 253 or QR code on page 226)	Molde de óculos do Cookie Nerd (página 235 ou QR code na página 226)
12	3 decorating bags	3 sacos de confeiteiro
13	#2 decorating tip	Bico de confeitar nº 2
14	Two #1 decorating tips	Dois bicos de confeitar nº1
15	Baking sheet	Assadeira
16		
17	Ro Tip: let the icing glasses harden at room temperature. Do not put them in the fridge or freezer.	Dica da Rô: deixe os óculos de glacê endurecerem em temperatura ambiente. Não coloque eles na geladeira ou no freezer.
18		
19	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
20		
21	1. Use the QR code or trace the Smart Cookie eyeglasses design onto a piece of paper to make a template (page 253). Lay a piece of wax paper over the template.	1. Use o QR code ou desenhe o modelo do Cookie Nerd em um pedaço de papel para fazer o molde (página 253). Coloque um pedaço de papel vegetal por cima do molde.
22	2. Make one batch of Royal Icing, and tint it with black food coloring until it is solid black. Scoop the icing into a decorating bag fitted with a #2 tip and trace the eyeglasses onto the wax paper.	2. Faça uma receita de glacê, e tinja com corante alimentício preto. Coloque o glacê em um saco de confeiteiro ajustado com um bico de confeitar nº 2 e desenhe os óculos no papel vegetal.

23	3. Let the eyeglasses sit out at room temperature to harden, a minimum of 8 hours. (I like to make my eyeglasses the night before so they can sit overnight.)	3. Coloque os óculos para descansar em temperatura ambiente, por no mínimo 8 horas, para que endureçam. (Eu gosto de fazer meus óculos na noite anterior para que eles possam descansar durante a noite.)
24	4. Preheat the oven to 375°F.	4. Pré-aqueça o forno a 190°C.
25	5. Prepare the Chocolate Chip Cookie dough, but do not add the chocolate chips. Set the chips aside to be used later for decoration.	5. Prepare a massa de cookie, mas não adicione as gotas de chocolate. Reserve-as gotas de para serem usadas na decoração.
26	6. Take rounded tablespoons of the dough and roll them into balls. Place the balls 2 inches apart on an ungreased baking sheet.	6. Pegue a massa com uma colher (sopa) e enrole em várias bolas. Disponha as bolas na assadeira a cerca de 5 cm de distância uma da outra.
27	7. Bake until golden brown, 7 to 9 minutes.	7. Asse os cookies, por 7 a 9 minutos, até que fiquem dourados.
28	8. Let the cookies cool on the baking sheet for 1 minute, then transfer to a wire rack.	8. Deixe os cookies esfriarem na assadeira por 1 minuto, e então transfira-os para uma grade.
29	9. While the cookies are still warm, place 4 chocolate chips at the top and 2 near the bottom of each cookie leaving enough space for the eyeglasses.	9. Enquanto os cookies ainda estiverem quentes, coloque 4 gotas de chocolate no topo e 2 perto da parte inferior, deixando espaço suficiente para os óculos.
30		
31	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
32		

33	1. Make a second batch of Royal Icing and divide it between 2 bowls. Tint one bowl with black food coloring until it is solid black, and tint the other bowl with electric pink until it is a light pink. Scoop the icings into decorating bags fitted with #1 tips.	1. Faça uma segunda receita de glacê e separe em duas tigelas. Tinja uma tigela com corante preto e a outra com corante rosa choque até que fique com a cor rosa claro. Coloque os glacês em sacos de confeiteiro ajustados com bicos de confeitar nº 1.
34	2. Carefully separate the eyeglasses from the wax paper and dab a little black icing onto the back of the eyeglasses before placing them on the cookies.	2. Com cuidado, separe os óculos do papel vegetal e pingue um pouco de glacê preto no verso dos óculos antes de colocá-los nos cookies.
35	3. Pipe on the eyes and smile using the black icing.	3. Desenhe os olhos e um sorriso usando o glacê preto.
36	4. Pipe on the cheeks using the pink icing.	4. Desenhe as bochechas com o glacê rosa.
37		
38	8-BIT HEART COCOA	CHOCOLATE QUENTE DE CORAÇÃO PIXELADO
39		
40	SIDE-OF-THE-CUP COOKIES ARE A REALLY FUN idea for a morning or evening snack. You can cut a notch into your favorite cookie, like these 8-bit pixel hearts, and pair it with any drink you want. Pixels are tiny squares of light that are used to make all kinds of designs and characters. Most early video games were animated using them, so we owe a lot to the little guys for making gaming special! Each pixel has a lot of—wait	COOKIES NA-LATERAL-DA-XÍCARA SÃO uma ideia muito divertida para um lanche da manhã ou da tarde. Você pode cortar o seu cookie do jeito que quiser, como esses de corações pixelados, e combiná-los com a bebida de sua preferência. Pixels são pequenos quadrados de luz que são usados para fazer todos os tipos de design e personagens. Os jogos digitais mais antigos eram animados com pixels, portanto nós devemos muito a esses amiguinhos por fazerem a

	for it—heart!	jogatina especial! Cada pixel tem um monte de - espere - coração!
41		
42	THE THINGS YOU’LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
43		
44	Vanilla Almond Sugar Cookie dough (page 34)	Uma receita de Biscoito de Baunilha e Amêndoa (página 34)
45	Royal Icing (page 36)	Glacê Real (página 36)
46	Red food coloring gel	Corante alimentício vermelho
47	Hot cocoa	Chocolate quente
48	Whipped cream and ground cinnamon (optional)	Chantilly e canela em pó (opcional)
49	Baking sheet	Assadeira
50	8-bit heart cookie cutter (template on page 253 or QR code on page 230)	Cortador em formato de coração pixelado (molde na página 253 ou QR code na página 230)
51	Decorating bag	Saco de confeiteiro
52	#1 decorating tip	Bico de confeitar nº 1
53		
54	Ro Tip: cut your notches big enough to leave room for the cookie dough to expand while baking and still fit on the side of your mug.	Dica da Rô: deixe os talhos grandes o suficiente para dar espaço para massa de biscoito crescer enquanto assa e ainda caber na lateral da sua caneca.
55		
56	LET’S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!

57		
58	1. Preheat the oven to 350°F. Line a baking sheet with parchment paper.	1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre a assadeira com papel manteiga
59	2. Prepare the Vanilla Almond Sugar Cookie dough.	2. Prepare a massa do Biscoito de Baunilha e Amêndoa.
60	3. On a lightly floured surface, roll out the dough 1/4 inch thick.	3. Em uma superfície levemente enfarinhada, abra a massa até que fique com cerca de 5mm de espessura.
61	4. Cut out as many hearts as you can using the 8-bit heart cookie cutter. (If you don't have an 8-bit heart cookie cutter, use the template on page 253 or the QR code to make a stencil.)	4. Use o molde de coração pixelado para cortar o máximo de corações. (Se você não tiver o cortador em formato de coração pixelado, use o modelo na página 253 ou o QR code para fazer o modelo.)
62	5. Place the cookies on the lined baking sheet and cut a notch in each cookie using a straight edge (not serrated) knife. This will be the notch you use to place the cookie on the rim of your mug.	5. Disponha os biscoitos na assadeira e corte um talho em cada biscoito usando uma faca (sem serra). Esse talho será usado para colocar o biscoito na borda da caneca.
63	6. Bake the cookies until firm to the touch but not browned at the edges, 7 to 9 minutes.	6. Asse os biscoitos, por 7 a 8 minutos, até que fiquem firmes, mas não deixe que fiquem dourados nas pontas.
64	7. Let the cookies cool on the baking sheet for 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely.	7. Deixe os cookies esfriarem na assadeira por 2 minutos, e então transfira-os para uma grade para esfriarem por completo.
65		
66	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!

67		
68	1. Make the Royal Icing. Tint the icing with red food coloring until it is a solid red. Scoop the icing into a decorating bag fitted with a #1 tip. Outline the cookies with the red icing.	1. Faça o glacê. Tinja o glacê com o corante vermelho. Coloque o glacê em um saco de confeitador ajustado com um bico de confeitador nº 1 e contorne os biscoitos.
69	2. Once the outline hardens, fill in the center with more red icing. You can use a toothpick to help spread it evenly.	2. Quando o contorno endurecer, preenche o resto do coração com o glacê. Você pode usar um palito de dentes para espalhar o glacê uniformemente.
70	3. Fill mugs with hot cocoa and place an 8-bit heart on the side of each mug.	3. Encha as canecas com chocolate quente e coloque o coração pixelado na lateral.
71	4. Optional: Top off the cocoa with some whipped cream and a sprinkle of cinnamon.	4. Opcional: coloque Chantilly sobre o chocolate quente e salpique um pouco de canela.
72		
73	COMIC BOOK COOKIES	BISCOITOS EM QUADRINHOS
74		
75	I LOVE SEEING SOME OF MY favorite childhood comic books being adapted into movies and TV shows. They remind us that there's a hero inside everyone, even if we don't have super strength and can't fly faster than a speeding bullet. These cookies look like comic book onomatopoeias—words that mimic sounds like BOOM and POW! They're classic action	EU ADORO VER ALGUNS DOS MEUS quadrinhos favoritos sendo adaptados para filmes e programas de televisão. Eles nos lembram que existe um herói dentro de cada um, mesmo se nós não temos super força ou não conseguimos voar mais rápido que uma bala. Esses biscoitos parecem onomatopoeias de quadrinhos - palavras que imitam sons como BOOM e POW! Eles são clássicos textos de

	blurbs with a tasty twist! Try making your favorites—SNIKT!	ação com uma reviravolta deliciosa! Tente fazer os seus favoritos - BAM!
76		
77	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
78		
79	Royal Icing (page 36)	Glacê Real (página 36)
80	Food coloring gels: red, yellow, and blue	Corante alimentício em gel: vermelho, amarelo e azul
81	Vanilla Almond Sugar Cookie dough (page 34)	Uma receita de Biscoito de Baunilha e Amêndoa (página 34)
82	Food color sprays: red, yellow, and blue	Corante alimentício em spray: vermelho, amarelo e azul
83	Explosion and cloud templates (page 253 or QR code on page 234)	Moldes em formato de explosão e nuvem (página 253 ou QR code na página 234)
84	4 decorating bags	4 sacos de confeitiro
85	Four #2 decorating tips	4 bicos de confeitir nº 2
86	Four #1 decorating tips	4 bicos de confeitir nº 1
87	Baking sheet	Assadeira
88	3 ¹ / ₂ -inch round cookie cutter	Cortador de biscoito redondo de 9 cm
89	3-inch square cookie cutter	Cortador de biscoito quadrado de 8 cm
90	Polka-dot stencil	Estampa de bolinhas
91		
92	Ro Tip: make sure the cookie icing has completely hardened	Dica da Rô: certifique-se de que o glacê tenha secado por completo

	before decorating.	antes de começar a decorar.
93		
94	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
95		
96	1. Trace the explosion and cloud templates (page 253) onto a piece of paper or print using the QR code. Lay a piece of wax paper over the template.	1. Trace o molde de explosão e nuvem (página 253) em um pedaço de papel ou imprima-o usando o QR code. Coloque um pedaço de papel vegetal sobre o molde.
97	2. Make the Royal Icing. Divide the icing among 4 bowls. Leave one bowl white and tint the others red, yellow, and blue. Scoop the icings into separate decorating bags fitted with #2 tips.	2. Faça a receita de glacê. Divida ele entre 4 tigelas. Tinja 3 tigelas com cada corante. Coloque os glacês em sacos de confeiteiro ajustados com bicos de confeitaria nº 2.
98	3. Pipe the explosion and cloud shapes onto the wax paper. Save the colored icing bags; you will use these again for more decorations.	3. Desenhe os moldes de explosão e nuvem no papel vegetal. Guarde os sacos com glacê, você vai usá-los novamente na decoração.
99	4. Let the explosion and cloud shapes sit out at room temperature to harden, a minimum of 8 hours. (I like to do this the night before so they can sit overnight.)	4. Deixe os moldes descansarem em temperatura ambiente, por no mínimo 8 horas, para que endureçam. (Eu gosto de fazer isso na noite anterior para deixá-los descansando durante a noite.)
100	5. Preheat the oven to 350°F. Line a baking sheet with parchment paper.	5. Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre a assadeira com papel manteiga.
101	6. Prepare the Vanilla Almond Sugar Cookie dough.	6. Prepare a massa de Biscoito Baunilha e Amêndoa.

102	7. On a lightly floured surface, roll out the dough 1/4 inch thick. Using cookie cutters, cut out as many round, square, and explosion-shaped cookies as you can. For the explosion shape, use the corner of the square cookie cutter to cut points into a round cookie.	7. Em uma superfície levemente enfarinhada, abra a massa até que fique com 5mm de espessura. Corte o máximo de biscoitos com os moldes. Para o formato de explosão, use o cortador quadrado para cortar as pontas de um biscoito redondo.
103	8. Place the cookies on the lined baking sheet and bake until firm to the touch but not browned at the edges, 7 to 9 minutes.	8. Disponha os biscoitos em uma assadeira e asse-os, por 7 a 9 minutos, até que fiquem firmes, mas não devem dourar demais nas bordas.
104	9. Let the cookies cool on the baking sheet for 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely.	9. Deixe os biscoitos esfriarem na assadeira por 2 minutos, e então coloque-os na grade para esfriarem por completo.
105		
106	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
107		
108	1. Outline the cookies with the colored icings.	1. Contorne os biscoitos com os glacês coloridos.
109	2. Fill in the outlines with colored icings. You can use a toothpick to help spread it evenly. Let the cookies sit at room temperature until the icing is completely hardened, about 1 hour.	2. Preencha os biscoitos com os glacês. Você pode usar um palito de dentes para espalhar o glacê uniformemente. Deixe os biscoitos descansarem em temperatura ambiente, por mais ou menos 1 hora, até que o glacê tenha endurecido.
110	3. Lay the polka-dot stencil over a cookie. Holding the food color spray can about 6 inches from the stencil, spray the	3. Coloque a estampa de bolinhas por cima do biscoito. Segurando o corante em spray a mais ou menos 15 cm de distância, borrife o

	food coloring on the dots. Mix and match the colors.	corante nas bolinhas. Misture e combine as cores.
111	4. Carefully separate the explosion and cloud icing shapes from the wax paper. Stick them to the cookies with a dab of icing to act as an adhesive.	4. Com cuidado, separe os glacês em forma de explosão e nuvem do papel vegetal. Grude eles nos biscoitos com a ajuda de um pouco de glacê como adesivo.
112	5. Switch the tips on the decorating bags to the #1 tips. Pipe on comic book action words like BOOM! POW! ZAP! KAPOW! POP!	5. Troque os bicos dos sacos de confeitiro para o nº 1. Desenhe palavras de ação de histórias em quadrinho como BOOM! POW! ZAP! KAPOW! POP!
113		
114	NERD BIRD CUPCAKES	CUPCAKE CORUJA NERD
115		
116	OWLS ARE A SYMBOL OF WISDOM and nobility; some even consider them benevolent protectors. In fantasy, they serve similar roles by transporting messages, giving hints, and keeping a watchful eye. Owls have real historic meaning and some serious geek cred, so it seems only natural to frost a few onto cupcakes and eat them. They've earned the official title of "Nerd Bird" in my book!	CORUJAS SÃO UM SÍMBOLO DE SABEDORIA e nobreza, alguns até consideram elas como protetoras benevolentes. Na fantasia, elas têm papéis semelhantes a mensageiros, dando dicas e vigiando. Corujas têm um significado histórico real e têm uma séria credibilidade geek, então é natural eu colocar algumas em cima de cupcakes. Elas mereceram o título oficial de "Corujas Nerds" em meu livro!
117		
118	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
119		

120	White Cake batter (page 25)	Uma receita de Bolo Branco (página 25)
121	1 tub (16 ounces) buttercream frosting	450g de creme de manteiga.
122	48 mini chocolate sandwich cookies (Mini Oreos)	48 minis biscoitos recheados (Mini Oreos)
123	Chocolate peanut butter candy (Reese's Pieces): 48 brown and 24 orange	Bala de chocolate e amendoim (M&M's de amendoim): 48 marrons e 24 laranjas
124	Sliced almonds	Amêndoas fatiadas
125	1 tub (16 ounces) chocolate frosting	450g de cobertura de chocolate
126	Muffin tin(s)	Forma (s) de cupcake
127	Brown cupcake liners	Forminhas de cupcake morrom
128	Baking tweezers (optional)	Pinça culinária (opcional)
129	Decorating bag	Saco de confeiteiro
130	#1 decorating tip	Bico de confeitar nº 1
131		
132	Ro Tip: don't trust these birds to deliver your messages - they rarely make it out of the kitchen.	Dica da Rô: não confie nesses pássaros para entregar suas mensagens – eles raramente conseguem sair da cozinha.
133		
134	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
135		
136	1. Bake the White Cake, following the directions for cupcakes and lining the muffin cups with brown paper liners.	1. Prepare a receita de Bolo Branco, seguindo as instruções para cupcakes e preencha as forminhas de cupcake, já disposta na

		forma de cupcake.
137	2. Let the cupcakes cool completely before decorating.	2. Deixe os cupcakes esfriarem por completo antes de fazer a decoração.
138		
139	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
140		
141	1. Frost the cupcakes with buttercream frosting.	1. Cubra os cupcakes com o creme de manteiga.
142	2. Twist apart the Mini Oreos. On the cream side, place a brown Reese's Piece.	2. Abra os Mini Oreos. Coloque uma bala de amendoim marrom na parte do recheio.
143	3. Place the candy-topped Oreos on the cupcakes for eyes.	3. Coloque esses Oreos nos cupcakes para fazer os olhos.
144	4. Set an orange Reese's Piece upright in between the eyes for a beak. You can use baking tweezers for more control.	4. Coloque um pedaço de Reese's laranja entre os dois olhos para fazer o bico. Você pode usar a pinça culinária para ter mais precisão.
145	5. Add the sliced almonds around the edges of the cupcakes to look like feathers.	5. Coloque as amêndoas fatiadas ao redor dos cupcakes para fazer as penas.
146	6. Scoop the chocolate frosting into a decorating bag fitted with a #1 tip, and pipe on chest feather details.	6. Coloque a cobertura de chocolate em um saco de confeiteiro ajustado com um bico de confeitaria nº 1, e faça os detalhes das penas.
147		
148	GLASSES COOKIES	BISCOITOS DE ÓCULOS

149		
150	THIS IS A CLASSIC HOLIDAY DESSERT called stained-glass sugar cookies- now with a geeky twist. I've always loved glasses and get really excited when I try on a new pair. Glasses work by bending light to improve the person's vision, so if you wear them, you're really walking around with science on your face! These glasses are for eating, but don't let that stop you from wearing them. Just remember that if anyone calls you "four eyes," it means you've got twice as many!	ESSA É UMA CLÁSSICA RECEITA chamada vitral de biscoito açucarado- agora com uma reviravolta geek. Eu sempre amei óculos e fico muito animada quando eu experimento um novo par. Óculos funcionam por meio do desvio da luz para melhorar a visão de uma pessoa, então se você os usar, você está realmente andando com a ciência em seu rosto! Esses óculos são comestíveis, mas não deixe que isso te impeça de usá-los. Só se lembre que se alguém te chamar de "quatro olhos", isso significa que você tem dois a mais!
151		
152	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
153		
154	Vanilla Almond Sugar Cookie dough (page 34)	Uma receita de Biscoito de Baunilha e Amêndoa (página 34)
155	Black food coloring gel	Corante alimentício preto
156	Clear hard candies	Bala dura
157	6 ounces chocolate chips	170 g de gotas de chocolate
158	Baking sheet	Assadeira
159	Eyeglasses cookie cutter (template on page 253 or QR code on page 242)	Cortador em formato de óculos (molde na página 253 ou QR code na página 242)
160	1 1/8-inch round cookie cutter	Cortador de biscoito redondo de 2,5 cm

161	⁷ / ₈ -inch round cookie cutter	Cortador de biscoito redondo de 2 cm
162	Eyeglasses temple template (page 253 or QR code on page 242)	Molde em formato de óculos (página 253 ou QR code na página 242)
163	Rimmed baking sheet	Assadeira com borda
164	Heatproof glass measuring cup (Pyrex)	Medidor de xícara resistente a calor (Pirex)
165		
166	Ro Tip: you can use any color hand candies to customize the lens color of your glasses.	Dica da Rô: você pode usar qualquer cor de bala dura para customizar as lentes dos seus óculos.
167		
168	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
169		
170	1. Preheat the oven to 350°F. Line a baking sheet with parchment paper.	1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre a assadeira com papel manteiga
171	2. Prepare the Vanilla Almond Sugar Cookie dough. Mix in black food coloring to tint the dough solid black.	2. Prepare a massa de Biscoito Baunilha e Amêndoa. Junte o corante alimentício preto na massa.
172	3. On a lightly floured surface, roll out the dough 14 inch thick.	3. Em uma superfície levemente enfarinhada, abra a massa até que fique com 35 cm de espessura.
173	4. Cut out as many cookies as you can using the eyeglasses cookie cutter. (If you don't have an eyeglasses cookie cutter, use the template on page 253 or the QR code to make a stencil.)	4. Com o cortador em formato de óculos, corte o máximo de biscoitos. (Se você não tiver o cortador em formato de óculos, use o modelo na página 253 ou o QR code.)

174	5. Using the 1 ¹ / ₈ -inch round cookie cutter, cut out the centers of the glasses. Use the ⁷ / ₈ -inch round cookie cutter to help shape the detail of the lens area. Gather the scraps of dough and save for cutting out the eyeglasses temples.	5. Usando o cortador 2,5 cm, corte o centro dos óculos. Use o cortador de biscoito de 2 cm para ajudar a fazer o detalhe das lentes. Guarde o resto da massa para fazer as hastes dos óculos.
175	6. On a lightly floured surface, roll out the dough scraps ¹ / ₄ inch thick. Use the eyeglasses temple template (page 253) or the QR code to make a stencil. Place the stencil on the dough and use a small sharp knife to cut around the template.	6. Em uma superfície levemente enfarinhada, abra a massa até que fique com de 5 mm de espessura. Use o molde de haste dos óculos (página 253) ou o QR code. Coloque o molde na massa e use uma faca para cortar ao redor do molde.
176	7. Place the cookies on the lined baking sheet and bake until firm to the touch, 7 to 9 minutes.	7. Disponha os biscoitos em uma assadeira e asse-os, por 7 a 9 minutos, até que fiquem firmes.
177	8. Let the cookies cool on the baking sheet for 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely.	8. Deixe os biscoitos esfriarem na assadeira por 2 minutos, e então transfira-os para uma grade para esfriarem por completo.
178		
179	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!
180		
181	1. Line a rimmed baking sheet with wax paper. Place the cookies on the lined baking sheet.	1. Forre a assadeira com borda com papel vegetal. Disponha os biscoitos na assadeira.
182	2. Microwave the clear hard candies in a heatproof glass measuring cup for 45 seconds, then stir immediately to get	2. Coloque as balas no medidor de xícara à prova de calor e leve ao micro-ondas por 45 segundos, então mexa imediatamente para

	rid of any bubbles. Quickly and carefully pour the hard candy liquid into the lens holes of the eyeglasses.	tirar qualquer bolha. Rápido e com cuidado, despeje a bala nas lentes dos óculos.
183	3. Let the candy harden for 5 minutes.	3. Deixe a bala endurecer por 5 minutos.
184	4. In the microwave or a double boiler, melt the chocolate and use it as an adhesive to attach the temples to the eyeglasses. Hold in place until the chocolate hardens.	4. No micro-ondas ou em banho maria, derreta o chocolate e use-o como adesivo para grudar as hastes nos óculos. Segure até que o chocolate endureça.
185		
186	TEXTBOOK S'MORES	LIVROS DE S'MORES
187		
188	I WANNA READ S'MORE! HERE'S A SIMPLE TREAT that's perfect to pack in your lunchbox or for an afterschool snack. They can be designed to look like your favorite academic subjects - mine were science, drama, and math! It's fun to be a lifelong learner, so fill up on a s'more and dive into a good book!	EU QUERO LER MAIS! AQUI ESTÁ UMA SIMPLES DELÍCIA que é perfeita para levar na sua lancheira ou para comer depois da escola. Eles podem ser decorados para parecerem com as suas matérias preferidas - as minhas eram ciências, teatro e matemática! É legal ser um eterno aprendiz, então empanturre-se de s'more e leia um bom livro!
189		
190	THE THINGS YOU'LL NEED	COISAS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
191		
192	Vegetable oil, for greasing the pans	Óleo vegetal para untar as formas
193	3 cups granulated sugar	3 xícaras de açúcar cristal

194	1 ¼ cups light corn syrup	1 ¹ / ₄ de xícara de xarope claro de glucose/glucose/glicose de milho
195	Pinch of salt	Uma pitada de sal
196	4 envelopes (1/4 ounce each) unflavored gelatin	4 envelopes de gelatina em pó incolor sem sabor (12 g cada)
197	1 tablespoon vanilla extract	Uma colher (sopa) de essência de baunilha
198	1 cups powdered sugar, for dusting	1 xícara de açúcar de confeitiro, para peneirar
199	30 graham crackers (Honey Maid)	60 biscoitos de maisena* *NT: o produto original é um biscoito doce integral com sabor de mel e/ou canela chamado Graham Crakers, que ainda não é vendido no Brasil. Uma substituição possível é o biscoito maisena ou algum outro que seja doce e sem recheio.
200	12 ounces milk chocolate	340g de chocolate ao leite
201	6 ounces white chocolate	170 g de chocolate branco
202	Two 9 x 13-inch metal baking pans	Duas assadeiras de metal de 35 x 25 cm.
203	Candy thermometer	Termômetro para doce
204	Sieve	Peneira
205	2-inch square cookie cutter	Cortador de biscoito quadrado de 5 cm
206	2 decorating bags	2 sacos de confeitiro
207	#2 decorating tip	Bico de confeitar nº 2
208	#1 decorating tip	Bico de confeitar nº 1
209		

210	Ro Tip: you can use your favorite kind of chocolate for these treats.	Dica da Rô: você pode usar o seu chocolate preferido para essas delícias.
211		
212	LET'S GET STARTED!	VAMOS COMEÇAR!
213		
214	1. Brush two 9 x 13-inch metal baking pans with the oil and line with parchment paper, leaving a 2-inch overhang on the narrower sides. Brush the parchment paper with the oil.	1. Unte as formas de metal com o óleo vegetal e forre-as com papel manteiga, deixando cerca de 5 cm sobressalente na forma. Unte o papel manteiga com o óleo.
215	2. In a medium saucepan, combine the granulated sugar, corn syrup, salt, and $\frac{3}{4}$ cup water over high heat. Bring to a boil, stirring the mixture constantly.	2. Em uma panela média, junte o açúcar cristal, o xarope de milho, o sal, e $\frac{3}{4}$ de xícara de água no fogo alto. Deixe que a mistura ferva, mexendo constantemente.
216	3. Place a candy thermometer in the pan and continue cooking until the sugar mixture reaches 238°F.	3. Coloque o termômetro culinário na panela e continue cozinhando até que a mistura de açúcar chegue a cerca de 114°C.
217	4. Meanwhile, pour $\frac{3}{4}$ cup cold water into a bowl. Sprinkle the gelatin over the water and let soften for 5 minutes.	4. Enquanto isso, coloque $\frac{3}{4}$ de xícara de água gelada em uma tigela. Coloque a gelatina na água e deixe endurecer por 5 minutos.
218	5. Once the sugar mixture reaches 238°F, pour it into the gelatin mixture and beat it with an electric mixer on low speed. Gradually increase the speed to high, beating until the mixture is very stiff, about 12 minutes. Beat in the vanilla.	5. Uma vez que a mistura de açúcar atinja a temperatura desejada, despeje-a na mistura de gelatina e bata com uma batedeira na velocidade baixa. Aumente a velocidade gradualmente, batendo até que a mistura fique bem rígida, por mais ou menos 12

		minutos. Junte a baunilha.
219	6. Pour the mixture into the two lined pans and smooth the tops with a spatula. Let the marshmallows sit uncovered until completely firm, about 3 hours.	6. Divida a mistura entre as duas formas e alise a superfície com uma espátula. Deixe os marshmallows descansarem, por cerca de 3 horas, até que fiquem completamente firmes.
220	7. Sift a layer of powdered sugar on top of the marshmallows and a work surface.	7. Peneire o açúcar de confeitiro nos marshmallows e na superfície de trabalho.
221	8. Remove the marshmallows from the pans and flip over onto the prepared work surface, then remove the parchment paper. Sift a layer of powdered sugar on the top of the marshmallows so all sides are covered.	8. Remova os marshmallows das formas e vire-os na superfície de trabalho, e então remova o papel manteiga. Peneire o açúcar de confeitiro e cubra os marshmallows por completo.
222	9. Use the square cookie cutter or a sharp knife to cut out 24 marshmallow squares. Dip the cookie cutter or knife into powdered sugar between each use to keep the marshmallows from sticking.	9. Use o cortador de biscoito quadrado ou uma faca afiada para cortar 24 quadrados de marshmallow. Mergulhe o cortador ou a faca no açúcar de confeitiro para que os marshmallows não grudem.
223	10. Break 24 graham cracker sheets in half into squares—these will be the front and back covers of your books. Break 6 graham cracker sheets into quarters—these will be the spines of your books.	10. Separe 48 biscoitos de maisena – eles serão a capa de seus livros. Quebre 12 biscoitos de maisena em 2 - essas serão as laterais dos seus livros.
224		
225	TIME TO DECORATE!	É HORA DE DECORAR!

226		
227	1. In the microwave or a double boiler, melt the milk chocolate and scoop it into a decorating bag fitted with a #2 tip. Using the melted chocolate as an adhesive, attach the graham crackers to the marshmallows to create your books.	1. No micro-ondas ou em banho maria, derreta o chocolate ao leite e depois coloque-o em um saco de confeiteiro ajustado com um bico de confeitar nº 2. Usando o chocolate derretido como adesivo, grude os biscoitos de maisena nos marshmallows.
228	2. Pipe on cover and side details with the milk chocolate.	2. Faça detalhes na capa e na lateral com o chocolate derretido.
229	3. Melt the white chocolate and scoop it into a decorating bag fitted with a #1 tip. Pipe on the book titles with the white chocolate.	3. Derreta o chocolate branco e coloque-o em um saco de confeiteiro ajustado com bico de confeitar nº 1. Escreva os títulos dos livros com o chocolate branco.

Anexo III

<i>Palavra Chave</i>	<i>Variação</i>	<i>Contexto em inglês</i>	<i>Tradução</i>	<i>Contexto em português</i>
CAKE				
	Cake leveler	Once the square cakes have cooled, level off the tops with a cake leveler or large knife to create 1-inch-high layers.	Nivelador de bolo	Nivele os bolos com um nivelador de bolo ou barbante.
	Cake plate	Level the top with a large knife and place the cake, flat side down, on a cake plate.	Prato de bolo	Desenforme sobre um prato de bolo.
	Cake pop	Place the cake pops in the refrigerator for about 30 minutes to chill.	Bolo no palito	Coloque os bolos no palito na geladeira, por 30 minutos, para que esfriem.
	Cake tester	Slow-bake until a cake tester inserted in the center comes out clean, about 1 hour 30 minutes.	Testador de bolo	Asse devagar, por mais ou menos 1h30, até que ao enfiar o testador de bolo, ele saia limpo.
	Cake Tray	Place the treasure chest on a cake tray.	Bandeja para bolo	Coloque o bolo em uma bandeja de bolo.
COOKIE				
	Cookie	Outline the cookies with the colored icings.	Biscoito	Despeje a mistura do recipiente no copo, polvilhe Ovomaltine em pó e decore com o biscoito.
	Cookie cutter	2-inch round cookie cutter	Cortador de Biscoito	Corte-a com um cortador de biscoitos em formato de coração.
	Cookie stick	Insert 2 cookie sticks several inches apart toward the front edge of the cut-out portion of the cake.	Biscoito de palito	Remova o aro e coloque os biscoitos de palitos de chocolate com raspas de chocolate ao leite.
FONDANT				
	fondant	Prepare two batches of the Marshmallow	Pasta americana	Decore com tiras coloridas de pasta

		Fondant.		americana.
ICING				
	Royal icing	Make the Royal Icing.	Glacê real	Tinja um pouco de glacê real de azul e espalhe-o com uma espátula sobre o interior da piscina (reserve o que sobrar).
PAN				
	Baking pan	Two 9 x 13-inch metal baking pans	Fôrma	Unte uma fôrma de 23 cm de diâmetro e polvilhe com farinha.
PAPER				
	Paper liner	Line 1 cup of a muffin tin with a paper liner and fill it two-thirds full with batter.	Forminha de papel	Encha um pouquinho mais da metade das forminhas de papel para cupcake, que devem estar dentro de forminhas de alumínio
	Parchment paper	Line the bottom with parchment paper, grease the paper, and flour the pan.	Papel manteiga	Depois, forre-a com papel manteiga, apertando bem para aderir melhor.
	Wax paper	Roll each colored dough into a log on top of a piece of wax paper.	Papel vegetal	Sobre um papel vegetal, forme um cilindro com cada porção da massa.
SHEET				
	Baking sheet	Line a baking sheet with parchment paper.	Assadeira	Passe para uma assadeira e asse em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 15 minutos, ou até ficarem douradas.
	Nonstick baking sheet	Transfer the cookies to a nonstick baking sheet and refrigerate for 10 minutes.	Assadeira antiaderente	Coloque-os em uma assadeira antiaderente e leve para assar em forno quente preaquecido a 180°C por 15 a 20 minutos.
SUGAR				
	Granulated sugar	$\frac{3}{4}$ cup granulated sugar	Açúcar cristal	Passe os cajuzinhos pelo açúcar cristal e decore com o amendoim.
	Light brown sugar	$\frac{3}{4}$ cup firmly packed light brown sugar	Açúcar mascavo claro	1 xíc. (chá) de açúcar mascavo claro
	Powdred	Sprinkle powdered sugar onto wax paper.	Açúcar de	Deixe-os esfriar e polvilhe-os com o açúcar

	sugar		confeiteiro	de confeiteiro
	Sugar	2 cups sugar	Açúcar refinado	Acrescente o açúcar refinado e peneire novamente.
<i>TIP</i>				
	Decorating tip	Use a #65 tip to pipe on leaves with the green frosting.	Bico de confeitar	Com o bico de confeitar, faça bolinhas no tamanho de um tomate cereja sobre uma assadeira untada com manteiga, deixando espaços regulares de 5 cm entre cada bolinha.
<i>RACK</i>				
	Wire rack	Cool in the pan on a wire rack for 15 minutes.	Grade	Deixe esfriar o bolo sobre uma grade por 10 minutos; desenforme-o e deixe que esfrie completamente, sempre apoiado sobre a grade.